

# LA PANETTONE



**CORSIGLIA**

# LA PANNETTONE



...JOUR 1

## PREMIER LEVAIN

- . 500 g de farine de gruau
- . 225 g de lait à 45°C
- . 150 g de levain liquide

Mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse 4 minutes. fermentation 2 h à 25°C

## SECOND LEVAIN

- . 1 kg de farine de gruau
- . 500 g de lait à 45°C
- . 300 g de 1<sup>er</sup> levain

Mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse 4 minutes. Fermentation 2 h à 25°C

## PREMIÈRE PÉTRISSÉE

- . 1 kg de gruau
  - . 655 g de sucre
  - . 375 g d'eau
  - . 470 g d'oeuf
  - . 1 kg de 2<sup>nd</sup> levain
  - . 1 g de levure (facultatif)
- Mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse 4 minutes puis en 2<sup>nde</sup> vitesse jusqu'au lissage de la pâte.

Puis incorporer les ingrédients suivant un à un :

- . 845 g de beurre
- . 375 g d'oeuf
- . 260 ml d'eau

Mettre dans un bac graissé, graisser la pâte sans la couvrir. Laisser fermenter entre 15 et 17 heures à 23/25°C. la pâte doit tripler de volume.

**NB : si la pâte manque de volume, la panettone aura du mal à fermenter. Si la pâte fermente trop, la panettone aura un goût acide.**

...LE LENDEMAIN

## SECONDE PÉTRISSÉE

- . Totalité de la 1<sup>ère</sup> pétrissée
  - . 850 g de farine de gruau
- Mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse 4 minutes.
- . 340 g d'oeuf
- Mélanger en 2<sup>nde</sup> jusqu'au décollement de la pâte.

Puis incorporer les ingrédients suivant un à un en 2<sup>nde</sup> vitesse :

- . 68 g de sel
- . 245 g de sucre
- . 75 g de miel
- . 450 g de beurre
- . 130 g de crème épaisse
- . 3 gousses de vanille

- . 1,5 kg de mélange de fruits confits
- à mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse.

**Pointage ( 1h ) :** peser 700 g, bouler deux fois à 10 mn d'intervalle. Déposer dans les moules à panettone.

**Apprêt :** 3 h à 25/26°C. Déposer 60 g de macaronade par panettone.

**Cuisson :** 1 h 20 / 1 h 30 à 135/140°C. Ressuage à l'envers puis filmer.

## MACARONADE

- . 180 g de poudre d'amande
- . 360 g de sucre glace
- . 200 g de blanc d'oeuf

## CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée  
13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ [contact@corsiglia.fr](mailto:contact@corsiglia.fr)

MARRONS GLACÉS

*Corsiglia*  
Depuis 1896