



PANETTONE AMARENA COINTREAU®

LE CHEF | Création originale de
Luigi Biasetto,
Champion du monde de la pâtisserie 1997,
Pâtisserie Biasetto, Padoue, Italie

Recette pour 2 panettonnes de 1 kg ou 4 panettonnes de 500 g

1. LA VEILLE : PÂTE 1

365 g de farine à panettone
105 g de sucre
180 g d'eau à 18°C
106 g de levure fraîche de boulanger
153 g de beurre
92 g de jaunes d'oeufs
Poids total : 1 001 g

Pétrir la farine, le sucre et l'eau. Incorporer la levure, puis le beurre et enfin les jaunes d'oeufs. Laisser fermenter à 28°C - 75% d'humidité pendant 12 heures.

2. PÂTE 2

1 000 g de pâte 1
140 g de farine à panettone
1 g de levure de boulanger
85 g de sucre
8 g de sel
20 g d'extrait de vanille
30 g de miel d'acacia
190 g de beurre frais
92 g de jaunes d'oeufs
Q.S. d'eau tiède
434 g d'Amarena Cointreau®
Poids total : 2 000 g

Lorsque la pâte 1 a triplé de volume, la pétrir avec la farine et la levure. Quand elle est bien lisse, incorporer le sucre, le sel et la vanille et le miel. Quand elle est de nouveau bien lisse, incorporer le beurre. Quand elle est bien lisse, incorporer les jaunes d'oeufs. Quand elle est bien lisse, incorporer enfin les Amarenas Cointreau® coupées en deux.

La température finale de la pâte doit être de 28°C.

Laisser reposer 10 minutes avant de détailler en pâtons de 950 g (pour des panettonnes de 1 kg). Bouler et poser sur plaque légèrement tiède. Laisser pousser 40 minutes dans une étuve à



34°C. Bouler une seconde fois puis déposer dans les moules à panettone. Laisser pousser pendant environ 6 heures dans une étuve à 32°C, humidité à environ 65%. Les panettonnes doivent rester légèrement humides mais pas mouillées. Ils doivent tripler de volume dans le moule pour arriver à 3 cm du bord du moule.

3. CRUMBLE

75 g de farine
75 g de fécule de maïs
75 g de cassonade claire
75 g de beurre froid
3 g de sel
3 g de vanille en poudre
Poids total : 306 g

Mettre au réfrigérateur tous les ingrédients. Après quelques heures, les mélanger ensemble. Réserver au réfrigérateur. Passer au tamis sur les panettonnes légèrement humides pour décorer avant cuisson.

4. GLAÇAGE POUR PANETTONE

100 g de sucre
41 g de blancs d'oeufs
37 g de poudre d'amande
11 g de Trehalose
4 g de fécule de pommes de terre
2 g de fécule de maïs
1 g de cacao en poudre 22/24
4 g d'amande amère
Poids total : 200 g

Mixer le sucre avec les blancs et cuire au micro-onde à 74°C. Réserver au frais et monter en fonction de vos besoins. Ajouter toutes les poudres précédemment mélangées ensemble puis incorporer et macaronner. Conserver à 4°C.

... / ...

5. ETAPE FINALE

Décorer en répartissant 40 g de glaçage pour panettone et 40 g de crumble au tamis.

Cuire dans un four préchauffé à 175°C pendant 40 minutes, clé fermée.

Terminer la cuisson pendant 10 minutes à 170°C, clé ouverte. La température au cœur doit être de 96°C.

A la sortie du four, piquer avec des aiguilles pour panettone et retourner aussitôt.

Poser les panettones retournés sur une échelle et laisser refroidir à l'envers pendant 12 heures.

Conserver les panettones dans un sachet transparent en évitant de laisser trop d'air et en veillant à bien fermer le sachet.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

**PORT
CHARLOTTE**

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®


jacobert®

Père
MAGLOIRE®