



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PANETTONE COINTREAU®

LE CHEF | Création originale de
Laurent LUO
Chef Pâtissier
Xiamen, Fujian, Chine

Recette pour 7 pièces de 350 g



1. INSERT FRUITS SECS COINTREAU®

200 g de raisins secs
200 g de zestes secs d'orange, coupés en dés
200 g de zestes secs de citron, coupés en dés
100 g d'eau
75 g de Cointreau® 60% vol.

Placer les raisins et les zestes dans l'eau et faire bouillir jusqu'à évaporation de l'eau. Laisser refroidir jusqu'à 40°C. Ajouter le Cointreau®. Laisser reposer 2 jours minimum.

2. PÂTE À PANETTONE

Jour 1

500 g de farine T45
10 g de sel de mer
125 g de sucre semoule
25 g de levure de boulanger
150 g de levain
135 g de jaunes d'œufs
160 g de lait

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve jusqu'à former une pâte homogène. Filmer et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Jour 2

500 g de farine T45
10 g de sel de mer
125 g de sucre semoule
25 g de levure de boulanger
150 g de levain
150 g de jaunes d'œufs
150 g de lait
355 g de beurre

Placer la pâte du jour 1 dans la cuve et incorporer les ingrédients du jour 2, excepté le beurre.

Pétrir en vitesse lente pendant 8 minutes.

Poursuivre en vitesse rapide pendant 3 minutes.

Ajouter le beurre et mélanger de façon homogène.

Incorporer les fruits secs dans votre pâte.

Retirer la pâte de la cuve lorsqu'elle est à 24°C.

Diviser en boules de 350 g et laisser reposer 1 heure.

Reformer les boules, laisser reposer 30 minutes.

Reformer les boules de nouveau et placer dans les moules à panettone. Laisser reposer 1 h 30 à 25°C.

Cuire dans un four ventilé à 150°C pendant 36 minutes.

Laisser refroidir au minimum 3 heures, idéalement tête en bas.

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®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®