

Panettone

Sac de 10 kg

Réf. 20243.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

| | |
|----------------------------------------|---------|
| COMPLET Panettone | 3 000 g |
| Eau (1 litre) + rhum (0,2 litre) | 1,2 L |
| Levure | 200 g |
| Beurre | 600 g |
| Raisins blonds + bruns | 1 000 g |
| Oranges en cubes | 300 g |
| Pignons (facultatif) | 300 g |



1. Mélanger le mix Panettone et le liquide (eau + rhum) en 1^{ère} vitesse. Lorsque la masse est homogène, incorporer la levure, puis le beurre froid coupé en cubes. Pétrir en 2^{ème} vitesse jusqu'au décollement de la pâte.

2. Laisser prendre du corps pendant 2 min, toujours en 2^{ème} vitesse. Ajouter les fruits en 1^{ère} vitesse.

3. Laisser reposer la pâte 20 à 30 min.

4. Détailler en pâtons de 500 g (pour des moules de 13,5 cm). Mettre en moule et en pousse.

5. Pour une meilleure conservation et un meilleur goût, ajouter une macaronade préparée à l'avance, à la poche à douille (chemin de fer) juste avant d'enfourner (500 g de poudre d'amandes grises, 500 g de sucre semoule, 450 g de blanc d'œuf).

6. Cuisson : 20 à 25 min à 150 - 160°C (four ventilé).

c'est prêt !



www.complet.fr



Zoom sur

Cette préparation qui vous permettra de réaliser facilement et rapidement un gâteau de fêtes moelleux et riche en saveur.



Retrouvez la vidéo de la mise en œuvre du Panettone...

sur notre chaîne YouTube **Complet France** !



Notre passion, le savoir-faire !

