



Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Mix Panettone</i>	1 000	
<i>Eau</i>	350	
<i>Sel</i>	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
<i>Levure</i>	30	
<i>Jaunes d'Œufs</i>	210	
<i>Sucre</i>	50	
<i>Miel</i>	40	
<i>Beurre Pommade</i>	350	
<i>Inclusions*</i>	400	

*Raisins, duo de fruits, pépites de chocolat, praline, choco'praline, ect.

<u>Poids total</u>	2 430	
---------------------------	-------	--

	Spirale - Batteur
<i>Température de base</i>	50 - 52°C
<i>Température de la pâte</i>	27 - 28°C
<i>Température eau de coulage</i>	
<i>Température farine</i>	
<i>Température fournil</i>	

	Spirale - Batteur (min)
<i>Pétrissage 1ère Vitesse</i>	5
<i>Pétrissage 2ème Vitesse</i>	15

<i>Pointage en masse</i>	60 min à 28 - 30°C en bac préalablement graissé
<i>Division</i>	En pâtons de 500 gr (pour moules de 135 mm de diamètre) et bouler. Travailler sur un plan de travail graissé et non fariné
<i>Détente</i>	20 min
<i>Façonnage</i>	Bouler légèrement et mettre dans un moule adapté non graissé
<i>Apprêt</i>	1h30 à 1h45 à 30°C jusqu'à atteindre les 2/3 du moule, puis 30 min de séchage à température ambiante avant enfournement
<i>Cuisson</i>	Dorer, lamer en croix et placer une noisette de beurre au centre. Four ventilé environ 40 min à 150°C ou 40 min à 170°C au four à sole avec buée, ouvrir les ouras après 10 min de cuisson