

# LE PANETTONE





## La Recette du Panettone

**Pour 3 Panettone de 800g ou 30 Individuel de 80g. A Faire 4 Jours Avant la Dégustation.**

Le Panettone est le gâteau traditionnel Italien par excellence. Il fait son apparition au moyen âge dans la citée de Milan même si il y a beaucoup de légende qui entoure son histoire. Peut importe son origine, le panettone est reconnu dans toute l'Italie mais aussi en France et dans le monde et en particulier au moment de Noël. Il est cuit dans un moule en papier cartonné cylindrique de 17x11.5cm ce qui lui donne sa caractéristique.

Le panettone se sert avec le café, chocolat chaud, thé ou vin liquoreux. Il est préférable de le servir un jour après l'avoir cuit. Il peut se garder plusieurs jours; une fois rassis il fera alors un excellent pain perdu ou pudding!

**La température de votre cuisine devrait être d'environ 24°C avant de commencer.**

**Pâte Fermentée (La pâte fermenter peut aussi se trouver chez son boulanger!)**

150 ml d'eau du robinet

4g de levure déshydratée ou 8g de levure fresh

4g de sel

200g farine T55

**Procédé**

Mixer au crochet l'eau et la levure. Ajouter ensuite la farine et le sel. Mixer pendant 3 minutes en vitesse lente puis 5 minutes en vitesse moyenne jusqu'à que le pâte forme une balle et ne colle plus aux parois du bol du mixeur. Transferrer la pâte dans un bol huilé puis couvrir d'un film et laisser pousser pendant 3 heures. Rabattre la pâte sur le plan de travail avec un peu de farine, former une balle a nouveau puis couvrir et laisser reposer au frigo toute une nuit (peut se garder 36 heures au froid). Sortir la pâte fermentée 2 heures avant de pétrir le panettone.

**Fruit Secs Marinés**

240g raisins sec

180g écorce d'orange confite, coupées en dés ou 4 zest d'orange

180g écorce de citron confit ou cédrat, coupées en dés ou 3 zest de citron

80ml rum brun ou jus d'orange

De l'extrait d'orange et citron peuvent aussi être ajouté a la pâte.

**Procédé**

Mélanger tous les ingrédients et laisser mariner une nuit au frigo ou plus.

## La Pâte à Panettone

30g levure déshydraté ou 60g de levure fresh\*

50ml lait tiède

\*Si vous utiliser de la levure fraiche, la mettre directement dans le bol avec la farine et ajouter les 50ml de lait a la recette.

300g pâte fermentée

700g farine type 55

190g sucre cristal

2 baton de vanille ou 5ml extrait de vanille ou 2 sachets de sucre vanillé

14g sel

200ml lait froid

12 jaune d'oeuf froid

300g beurre à température ambiante mais pas fondu

Fruits secs marinés.



## Procédé

Mélanger la levure sèche avec le lait tiède et attendre 5 minutes. Dans la cuve du batteur avec le crochet, mélanger la farine, la vanille, le sel et le sucre. Ajouter la levure réactivé ou la levure fraiche, le lait et les jaunes froid. Mixer pendant 3 minutes puis ajouter la pâte fermentée et pétrir 5 minutes en vitesse lente toujours. Arrêter le batteur et nettoyer les bords de la cuve et le crochet avec un coupe pâte en plastic ou spatule. Augmenter la vitesse du mixeur et pétrir pendant 10 minutes; nettoyer la cuve si nécessaire durant le pétrissage avec le coupe pâte; cela évite une surchauffe de la pâte. Ajouter le beurre en pommade et pétrir pendant 10 minutes en vitesse moyenne. En dernier ajouter les fruits secs macérés et continuer de mixer pendant une minute ou deux. Couvrir le bol du mixeur avec un torchon humide et laisser gonfler pendant 3 heures ou jusqu'à que la pâte est triplé de volume. Transférer la pâte sur le plan de travail sans utiliser de farine, peser et former des boules et les placer dans les moules en papier préalablement beurré. Couvrir et laisser pousser pendant a peut près 2 heures à 25/29°C ou jusqu'à que la pâte arrive a hauteur du moule.

\*On peut aussi laisser la pâte a panettone au frigo toute la nuit. La diviser en boules et laisser pousser. Mais la pousse sera beaucoup plus lonque: environ 10 heures.

### **Dorure (facultatif)**

Battre un oeuf avec une pincer de sel.

### **Cuisson**

Placer la grille du four en bas avec une plaque de cuisson. Préchauffer le four a 180°C. Régler le four a 160°C si vous l'utilisez a chaleur tournante. Dorer le panettone et l'inciser avec une lame de rasoir en croix. Déposer un petit morceau de beurre au centre et cuire.

Pour les panettone individuels et juste avant de les cuire (15 par plaque) couper le dessus avec des ciseaux, parsemer de sucre casson et faire couler un peu de dorure dessus pour obtenir une croute de sucre une fois cuit.

Placer les gros panettone sur la plaque chaude (2 par fournée) et cuire environ 35 minutes. Une fois cuit, insérer 2 large pic a brochette à la base du panettone et traverser complètent. Retourner le complètement et le laisser refroidir a l'envers jusqu'a complet refroidissement ou toute la nuit. Cette manipulation est essentiel si non le gâteau s'effondrera. Cette étape est inutile pour les panettone individuels.

Servez le un jour après et conserver le emballé plusieurs jours dans un endroit frais. Bon appétit!

