

STAR PANETTONE

Recettes pour 3 panettonnes

	Panettone
Star Panettone	1 kg
Levure	90 g
Eau	440 g
Fruit confit ou chocolat	360 g



Méthode de travail

Pétrissage	Panettone
Type spirale	2 min. en 1 ^{ère} vitesse 15 à 20 min. en 2 ^{ème} vitesse



Température de la pâte	24 °C → utiliser de l'eau froide
Mélanger du fruit ou du chocolat :	240 gr raisins + 120 gr orange confit ou 360 pépites de chocolat ou 180 gr fruits confits + 180 gr amandes hachées
Pointage	45 min.
600 gr peser et bouler	
Fermentation en boule	15 min.
Bouler et mettre dans les moules pour panettone	
Apprêt	3 h – 3h30
Dorer à l'oeuf et inciser, ou décorer avec de la praline ou du sucre perlé.	
Cuisson	40 min. à 175 °C – baissant 170 °C (selon le four)
Après la cuisson, mettre une aiguille en bas de la forme et laisser refroidir à l'envers.	

