

# Panettone

## Mixes Prémixes

### Mix Panettone

N° 1365

Sucré avec des notes de vanille,  
agrumes et fruits secs

Autres applications :  
Colombe de Pâques, brioche



## INGRÉDIENTS

Mix Panettone : 10 kg	Eau : 4,8 à 5 L
Beurre : 2 kg	Fruits secs : 4,6 kg
Levure : 0,6 kg	

## Méthode à 100% de dosage

**Température de base :** Batteur 70-72°C et Spirale 76-78°C.

**Pétrissage :**

- **Première vitesse :**  
Batteur : 5 minutes avec le beurre et toute l'eau dès le départ.  
Spirale : 5 minutes sans le beurre et avec 4,2 L d'eau (garder 0,6 à 0,8 L pour le bassinage).
- **Deuxième vitesse :**  
Batteur : 22-24 minutes (jusqu'à décollement) et finir avec les fruits pendant 1 minute en 1<sup>ère</sup> vitesse.  
Spirale : 15 minutes (jusqu'à décollement), ajouter le beurre et pétrir pendant 5-6 minutes.  
Bassiner pendant 3 minutes en 2<sup>e</sup> vitesse.  
Finir avec les fruits pendant 1 à 2 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse.

**Température de la pâte :** 26-28°C.

**Pointage :** 45-60 minutes.

**Division :** en boules de 100 g, 500 g ou 750 g.

**Détente :** laisser reposer 10-15 minutes.

**Façonnage :** bouler une seconde fois et mettre dans les moules.

**Aprêt :** 1h30 à 28°C ou pendant 16h à 4°C puis 1h30-2h à 28°C.

**Enfournement :** décorer le dessus avec le topping de votre choix (macaronade, sucre glace, chocolat etc...) puis enfourner.

**Cuisson :** à 150°C au four ventilé pendant 18 minutes (100 g), 35 minutes (500 g) et 45 minutes (750 g).