

Colombe de Pâques

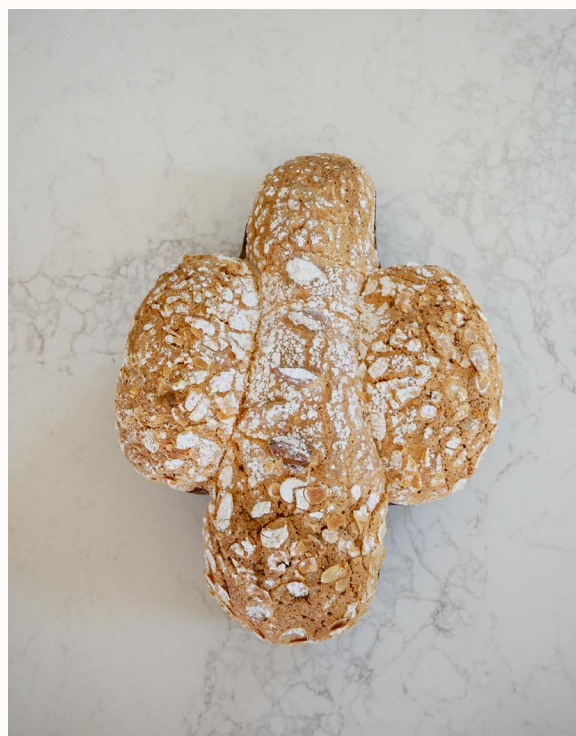
Mixes Prémixes

Mix Panettone

N° 1365

Sucré avec des notes de vanille, agrumes et fruits secs

Autres applications :
Panettone, brioche



INGRÉDIENTS

Mix Panettone : 10 kg	Eau : 4,2 L
Beurre : 2 kg	Eau de bassinage : 0,6 à 0,8 L
Levure : 0,6 kg	Fruits secs : 4,6 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^{ère} vitesse.
Spirale : 15 minutes (jusqu'à décollement), ajouter le beurre et pétrir pendant 5-6 minutes.
Bassiner pendant 3 minutes en 2^e vitesse.
Finir avec les fruits pendant 1 à 2 minutes en 1^{ère} vitesse.

Température de la pâte : 26-28°C.

Pointage : 45-60 minutes.

Division : 250 g et deux pâtons de 125 g chacun (pour des colombes de 500 g).

Détente : laisser reposer 10-15 minutes.

Façonnage : façonner les pâtons, le plus gros pour le corps de la Colombe et les 2 autres pour les ailes, puis mettre en 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 : 35-40 minutes à 150°C au four ventilé.