

# KOMPLET Panettone

*Notre savoir-faire au service de votre créativité*

**KOMPLET PANETTONE** : LE MÉLANGE IDÉAL POUR LA RÉALISATION DE GÂTEAUX, BRIOCHE ET VIENNOISERIE TYPIQUEMENT ITALIENNE.

Incontournable des fêtes de fin d'année en Italie, cette brioche moelleuse aux raisins secs et fruits confits ravit aussi les papilles de nombreux belges.

Grâce à **KOMPLET Panettone** vous allez pouvoir ravir vos clients avec ce délicieux gâteau.

## Avantages :

- Les arômes typiques de l'Italie
- Fabrication simplifiée
- Idéal pour les panettone mais aussi pour des brioches et autre viennoiserie italienne
- Sacs de 10 kg
- Longue fraîcheur
- Texture moelleuse

## Recette (pour 11 pièces)

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Panettone</b> | 3.000 g |
| Eau                      | 1.000 g |
| Rhum                     | 200 g   |
| Levure                   | 270 g   |
| Beurre froid             | 600 g   |
| Raisin secs              | 1.000 g |
| Fruits confit            | 300 g   |

### Pétrissage (spirale) :

2 min. à vitesse lente avec **KOMPLET Panettone**, l'eau et le rhum + 2 min. en vitesse lente avec la levure et le beurre en morceau bien froid et 15 min. en vitesse rapide. Ajouter les raisins et fruits confits puis mélanger encore 1 min.

**Température de la pâte :** 28 °C

**Repos :** 30 min.

### Façonner :

Détailler des pâtons de 500 g, les mettre légèrement en forme et laisser encore reposer 10 min. ensuite mettre en moule à Panettone diamètre 13.5 cm

**Apprêt :** 75 min. 30 °C 85 % HR

**Cuisson :** 20 à 25 min. dans une four à 200 °C puis baisser à 180 °C



*Uit het doode het beste bakken!*



**KOMPLET Benelux**

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

# KOMPLET Panettone

*Onze know-how ten dienste van uw creativiteit.*

**KOMPLET PANETTONE** : DE IDEALE MIX VOOR TYPISCH ITALIAANSE BRIOCHE EN GEBAK.

Een must voor de eindejaarsfeesten in Italië, deze zachte brioche, al dan niet met toevoeging van rozijnen en oranjeschil, wordt meer en meer, ook door de Belgen gesmaakt.

Dankzij **KOMPLET Panettone** kunt u uw klanten verwennen met dit heerlijke gebak.

## Voordelen :

- Typisch Italiaanse aroma's
- Eenvoudige bereiding
- Ideaal voor Panettone, maar ook voor brioches en ander Italiaans gebak
- Verpakking: papieren zak van 10 kg
- Uitstekende vershouding
- Zachte kruim

## Recept (voor 11 stuks):

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| <b>KOMPLET Panettone</b> | 3.000 g |
| Water                    | 1.000 g |
| Rum                      | 200 g   |
| Gist                     | 270 g   |
| Koude boter              | 600 g   |
| Rozijnen                 | 1.000 g |
| Gekonfijte oranjeschil   | 300 g   |

### Kneettijd (spiraal):

**KOMPLET Panettone**, water en rum gedurende 2 min. mengen; vervolgens gist en de koude boter (in stukjes) toevoegen. Opnieuw 2 min. mengen, daarnaar het geheel nogmaals 15 min. kneden op hoge snelheid. Rozijnen en gekonfijte oranjeschil toevoegen en nogmaals 1 min. kneden.

**Deegtemperatuur:** 28 °C

**Bolrijks:** 30 min.

### Verwerking :

In deegstukken van 500 g verdelen, opbollen, 10 min. laten rusten.

Vervolgens nogmaals opmaken en in een panettonevorm met diameter van 13,5 cm leggen.

**Rijstijd :** 75 min. 30°C 85% R.V

**Baktijd en temperatuur :** 20 à 25 min. op 200 °C dalend naar 180 °C



*Uit het doode het beste bakken!*



**KOMPLET Benelux**

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com