

# Panettone avec KOMPLET

## Panettone, 500 g

PANETTONE	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
Total	6.370 g

### Mise en œuvre

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



*Notre passion, le savoir-faire!*

