

le panettone



Pour un énorme panettone:

4 jaunes d'oeufs

1 ccafé extrait vanille

1 ccafé arôme orange

Lait (voir explication plus loin)

600g farine (je prends de la Francine suprême)

1 1/2 ccafé sel

90g sucre

1 sachet de levure sèche Ancel (ou Dr Oetker) soit 7g ou 2 1/2 ccafé

100g beurre très froid en morceaux

50g raisins secs

50g cranberries séchées (ça c'est ma touche perso!)

50g écorces d'orange confites en petits cubes

50g écorces de cédrat (ou de citron) confites en petits cubes

Un peu de rhum.

Mettre les raisins et cranberries séchés à tremper juste le temps de faire la suite dans un peu de rhum, sans chauffer.

Mesurer dans un verre doseur les ingrédients liquides. J'utilise un biberon, c'est très pratique. Dans le verre doseur, on met les jaunes d'oeufs, les arômes et on complète avec du lait jusqu'à obtenir en tout 360ml...

Mettre tous les ingrédients sauf les fruits dans la cuve de la map dans l'ordre préconisé par le constructeur et lancer le programme pâte ou pâte avec graines si votre map en dispose.

Quelques minutes avant la fin du pétrissage ou au bip d'insertion de la map, ajouter les fruits égouttés rapidement.

Si vous n'avez pas de map, mettez tout sauf le beurre et les fruits dans la cuve d'un robot armé du crochet pétrisseur, pétrissez environ 10 minutes en vitesse lente, puis ajoutez le beurre bien froid, pétrissez encore 10 minutes, le beurre sera incorporé, ajouter enfin les fruits et pétrissez juste de quoi incorporer les fruits sans insister. Laisser lever environ 1 heure, la pâte doit doubler de volume. Reprendre normalement la suite de la recette.





Pendant ce temps, bien beurrer un moule à panettone en papier, ou 2 moules à brioche. Quand le programme pâte est terminé, rabattre la pâte si la map ne l'a pas déjà fait, puis verser la pâte directement dans le moule et laisser à nouveau doubler de volume à l'abri des courants d'air (je range mon panettone dans le four éteint et je l'y oublie environ 1 heure...)

Voici le panettone une fois levé :

Allumer alors le four à 180°C, pas de chaleur tournante. J'utilise le programme brioche de mon four et porte la température à 180°C. Le fait de démarrer à froid permet encore à la pâte de se développer.

Cuire le panettone environ 30 minutes :

Sortir le panettone du four et le laisser impérativement refroidir totalement avant de le déguster.

Il est possible de réaliser ce panettone tout en map, dans ce cas, au lieu de lancer un programme pâte, il suffit de lancer le programme normal ou basique de pain blanc, si possible dans le mode qui signale le meilleur moment pour insérer graines ou fruits secs, et arrêter la cuisson environ 10 minutes avant la fin du programme.

