

agrimontana
intl.

BEST OF PANETTONE

DÉCOUVREZ LES RECETTES DE

ANDREA TORTORA
FABRIZIO DONATONE
LUIGI BIASETTO
ALFONSO PEPE
SAL DE RISO





L'EDITO AGRIMONTANA

Grâce au travail de recherche qu'il a consacré au gâteau à pâte levée le plus connu au monde, le Panettone, Iginio Massari est aujourd'hui la référence absolue en la matière. Avec Achille Zoia, autre maître incontournable, Iginio Massari publiait « Cresci » en 1999. Traduit en espagnol et en anglais, le texte, qui est entièrement dédié aux préparations traditionnelles à pâte levée, a été célébré dans le monde entier et a reçu de nombreuses mentions, notamment en l'an 2000 à Peregaux et en 2001 à Melbourne, en tant que meilleur livre de technologie de pâtes levées au monde.

C'est pour cela qu'Agrimontana a voulu présenter son Best of Panettone avec une introduction lui étant consacrée. Maître pâtissier reconnu en Italie et dans le monde entier pour son art et sa culture, membre des Relais Dessert depuis 1987, fondateur de l'Associazione dei Maestri Pasticceri Italiani, Iginio Massari est une véritable institution.

Le Panettone, à la fois produit issu de la tradition et impulsion à l'innovation, peut être considéré comme l'emblème de la vision de ce grand Maître.

Lui-même l'a évoqué récemment en ces termes, recevant le prix qui lui a été remis à Milan dans le cadre de la manifestation Identità Golose (4 mars 2017) :

« (...) je n'ai jamais poursuivi la notoriété. J'ai toujours fait mon travail en essayant d'utiliser au maximum les connaissances que j'avais à ma disposition, en avançant chaque jour d'un pas. La qualité d'aujourd'hui ne pourra jamais être la qualité de demain, puisque les exigences changent sans cesse. Il faut savoir observer le passé pour innover dans le présent, il ne faut jamais oublier que tradition signifie transmettre, mais si on se limitait à transmettre sans innover... on serait encore à l'âge de pierre. »





Recette établie par :
Andrea Tortora

Membre de l'AMPI
Chef pâtissier St.Hubertus Rosa Alpina, Deux étoiles MICHELIN - San Cassiano, Bolzano
Derniers Prix: Meilleur Pâtissier 2017 selon le guide Identità Golose et Meilleur Pastry chef selon Gambero Rosso

PANETTONE

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

- MIEL DE FLEUR D'ACACIA AGRIMONTANA
- PÂTE D'ÉCORCE D'ORANGE AGRIMONTANA
- PÂTE D'ÉCORCE DE CITRON AGRIMONTANA
- ECORCE D'ORANGE EN CUBES AGRIMONTANA
- CÉDRAT DIAMANTE EN CUBES AGRIMONTANA
- CACAO AROMATISÉ EN POUDRE 22-24% DOMORI
- PÂTE PURE NOISETTE PIÉMONT I.G.P. AGRIMONTANA



ECORCE D'ORANGE EN CUBES
CODE PRODUIT 02216



INGRÉDIENTS

PREMIER PÉTRISSAGE

2000 g de farine 360 W
700 g de beurre
420 g de levure naturelle mûre du 3ème
 rafraîchissement
420 g de jaune pasteurisé
1050 g d'eau
500 g de sucre semoule

SECOND PÉTRISSAGE

800 g de farine 360 W
500 g de sucre semoule
420 g de jaune pasteurisé
1100 g de beurre
180 g de Miel de fleur d'Acacia Agrimontana
42 g de sel marin fin
2 gousses de vanille de Tahiti
200 g d'eau
300 g de Pâte d'écorce d'orange Agrimontana
100 g de Pâte d'écorce de citron Agrimontana
1000 g de Écorce d'orange en cubes
 10x10 mm Agrimontana
300 g de Cédrat Diamante
 en cubes Agrimontana
1000 g de raisin sec

GLAÇAGE À LA NOISETTE

400 g de noisettes
600 g de sucre semoule blanc
45 g de farine 180 w
25 g de farine de maïs (fioretto)
20 g de Cacao aromatisé
 en poudre 22-24% Domori
50 g de Pâte pure noisette
 Piémont I.G.P. Agrimontana
250 g de blanc d'oeuf

FINITION

50 g de grandes amandes décortiquées
Sucre perlé de dimension moyenne

PROCÉDÉ

Premier pétrissage

Dissoudre le sucre dans l'eau. Ajouter la farine et la moitié du jaune. Bien pétrir et rendre la pâte élastique. Ajouter la levure naturelle et le jaune restant. Terminer la pâte en incorporant le beurre. La pâte finale doit avoir une température de 26 °C. Faire tripler la pâte de volume pendant 12 heures dans la chambre de fermentation à 27 °C.

Second pétrissage

Repasser au pétris le premier pétrissage avec la farine. Ajouter le sucre et les jaunes en 3 fois. Ajouter puis le miel mélangé à la vanille et aux pâtes d'agrumes. Ajouter le sel. Incorporer le beurre et travailler tant que la pâte n'est pas brillante, lisse et élastique. Ajouter les fruits en pétrissant 2 minutes à vitesse 1. Faire reposer la pâte pendant une heure dans la chambre de fermentation à 27 °C. Faire des pâtons et les façonner en boules. Enrouler deux fois chaque portion, en laissant reposer 15 minutes entre chaque mouvement. Introduire dans le moule spécial en papier ondulé rigide. Laisser lever pendant 8 heures dans la chambre de fermentation à 27 °C.

Glaçage à la noisette

Passer dans la broyeuse tous les ingrédients sauf les blancs. Ajouter les blancs et passer au cutter à haute vitesse.

Finition

Glacer les Panettones, ajouter les amandes entières avec la peau et le sucre perlé calibré au choix. Enfourner à 175 °C degrés en atteignant la température de 94 °C à cœur, avec l'oura fermé. Sortir du four, piquer et renverser. Amener naturellement à 21 °C à cœur et mettre en sachet. Faire reposer le produit 48 heures avant de le déguster.



Recette établie par :
Fabrizio Donatone

Membre de l'AMPI
Rome
Dernier Prix : Champion du Monde en 2015 - Consultant et formateur

PANETTONE ABRICOTS GINGEMBRE ET CHOCOLAT BLANC

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

- MIEL D'ACACIA AGRIMONTANA
- ABRICOTS EN CUBES AGRIMONTANA
- PÂTE D'ORANGE AGRIMONTANA
- GINGEMBRE EN FILET AGRIMONTANA
- CHOCOLAT BLANC DOMORI



NOUVEAUTÉ
ABRICOTS EN CUBES
CODE PRODUIT Q2202



INGRÉDIENTS

PREMIER PÉTRISSAGE

3200 g de farine pour panettone
1000 g de sucre
800 g de beurre 82%
1600 g d'eau
800 g de jaunes d'œuf
800 g de levure naturelle avec maturation prête
100 g de malt en poudre

SECOND PÉTRISSAGE

800 g de farine Besozzi Oro Farina Oro Lieviti
440 g de sucre
450 g de Miel d'acacia Agrimontana
2000 g de beurre 82%
50 g de sel iodé fin
1800 g de jaunes d'œuf
3000 g d'Abricots en cubes Agrimontana
1000 g de Gingembre en filet Agrimontana
800 g de Chocolat blanc Domori
400 g de Pâte d'orange Agrimontana
4 gousses de vanille
4 zestes de citrons frais
100 g d'eau si besoin pour ajuster la consistance

GLACE

450 g d'amandes brutes en poudre
50 g d'amandes amères en poudre
600 g de sucre
75 g de farine de maïs (fioretto)
75 g d'amidon de maïs
30 g d'huile végétale
500 g de blancs

PROCÉDÉ

Premier pétrissage

Mettre dans le pétrin le sucre, l'eau, le beurre et les jaunes, ajouter la farine avec le malt, la levure prête et démarcer le pétrin. Après environ 15 minutes contrôler la formation du gluten, continuer la pâte en faisant en sorte qu'elle ne devienne pas excessivement lisse. Laisser travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique, l'opération de la pâte devrait durer environ 20-25 minutes.
Enlever la pâte du pétrin et mettre à lever dans un récipient à 26-28 °C pendant 12 heures et jusqu'à ce que le volume initiale ait triplé. Le lendemain matin après avoir constaté la pousse, verser la pâte triplée dans le pétrin et pétrir avec les ingrédients du 2ème pétrissage.

Second pétrissage

Pétrir en ajoutant la farine et jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène, l'opération durera environ 10-15 minutes. Mettre ensuite le sucre, le miel et un peu de jaunes, laisser sécher, unir le beurre ramolli travaillé avec les arômes (vanille, pâte d'orange, citrons râpés) toujours avec un peu de jaunes, dès que la pâte sera sèche, ajouter du sel et le reste des jaunes, laisser bien incorporer et s'assurer que la consistance soit bonne, puis ajouter les fruits confits et le chocolat blanc en pépites. Travailler la pâte pendant 3-5 minutes, de manière à bien mélanger tous les fruits. L'opération doit être effectuée dans un pétrin à au moins 50 coups, et ne devrait pas durer plus de 40 minutes.
Préparer les portions et régler le four à 28 °C environ.
Les arrondir bien serrées et les mettre dans la bande prévue à cet effet. Laisser lever jusqu'au trois quarts du moule et ensuite glacer ou couper. Le levage en bande peut durer de 5 à 6 ou 7 heures selon la température a la force de la pâte.

Glaçage

Raffiner les amandes avec le sucre pour obtenir une poudre, ajouter la farine de maïs et l'amidon de maïs. Mélanger et ajouter la moitié des blancs, mélanger puis ajouter le reste des blancs. Travailler puis faire reposer dans le réfrigérateur.

Cuisson

Pour des portions de 750 g 40-42 minutes à 175 °C, oura fermé, en tout cas jusqu'à atteindre 95-97 °C au cœur du produit.



Recette établie par :
Luigi Biassetto

Relais Desserts
Padoue
Dernier Prix : Champion du Monde en 1997

PANETTONE

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

- **MACÉDOINE DE FRUITS AGRIMONTANA**
- **MIEL DE FLEUR D'ACACIA AGRIMONTANA**
- **CACAO AROMATISÉ EN POUDRE 22-24% DOMORI**



MACÉDOINE DE FRUITS
CODE PRODUIT 02231



INGREDIENTS

DÉBUT À 18H

100 g de levure naturelle
170 g d'eau
350 g de farine 00 pour pain
140 g de beurre
100 g de sucre
80 g de jaune d'œuf (3 jaunes)

6H ENVIRON

130 g de farine 00
100 g de sucre
200 g de beurre
80 g de jaune d'œuf
200 g de raisin sec
220 g de Macédoine de fruits Agrimontana
5 g de sel de fleurs
30 g de Miel de fleurs d'Acacia Agrimontana
Zeste de 2 citrons
Écorce de 2 oranges
Pulpe de gousse de vanille
Cacao aromatisé en poudre 22-24% Domori
20 g de Noisettes entières du Piémont I.G.P.

PROCÉDÉ

Premier Pétrissage à 18h

Mettre tous les ingrédients et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et se détache des bords. Former une boule bien lisse et la laisser lever pendant 12 h à 27 °C dans un jour avec 70% d'humidité. Le jour suivant, continuer jusqu'à ce que le volume de la pâte ait triplé.

Second Pétrissage à 6h

Une fois que la fermentation est terminée, ajouter la farine au premier pétrissage et travailler pour obtenir une pâte bien lisse qui se détache des bords. Ajouter le sucre, le miel d'acacia, l'écorce râpée des citrons et l'écorce râpée des oranges, la pulpe de la gousse de vanille. Pétrir en obtenant toujours une pâte bien lisse et qui détache des bords.

Puis, ajouter le beurre et pétrir jusqu'à obtenir une pâte bien lisse qui se détache des bords. Ajouter les jaunes d'œuf et pétrir jusqu'à ce qu'ils soient amalgamés. Le cas échéant, ajouter un peu d'eau. Terminer en incorporant la macédoine de fruits confits Agrimontana et le raisin sec.

Une fois qu'une boule lisse s'est formée, la mettre dans le moule en papier pour panettone et faire tripler son volume dans un four à 28 °C pendant environ 8 h.

Préchauffer le four pendant 1/4 d'heure environ à 175 °C. Entre temps préparer une crème d'amandes en battant ensemble 50 g de sucre, 20 g de noisettes décortiquées, une pincée de farine de maïs, une cuillère de cacao. Réduire en poussière et ajouter un blanc d'œuf pour créer une crème délicate. L'étaler sur la surface du panettone ; saupoudrer de sucre perlé, quelques amandes décortiquées et saupoudrer avec beaucoup de sucre glace. Puis enfourner et cuire pendant 50 minutes à 175 °C avec l'oura fermé. Il est conseillé d'ouvrir l'oura après 40 °C. À la sortie du four piquer avec des aiguilles à panettone puis les retourner tête en bas pendantt 12 h jusqu'à ce qu'il soit parfaitement cristallisé. Conditionner dans un sachet fermé.



Recette établie par :
Alfonso Pepe

Membre de l'AMPI (Académie des Maîtres Pâtisseries Italiens)
Sant'Egidio del Monte Albino, Salerno
Dernier Prix : Meilleur Panettone d'Italie selon Gazza Golosa 2016

PANETTONE



LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

- PÂTE D'ÉCORCE D'ORANGE AGRIMONTANA
- PÂTE D'ÉCORCE DE CITRON AGRIMONTANA
- ECORCE D'ORANGE EN CUBES AGRIMONTANA
- CÉDRAT DIAMANTE EN CUBES AGRIMONTANA



INGRÉDIENTS

PREMIER PÉTRISSAGE

4000 g de farine 0 w 360-380
1500 g de sucre
2100 g de eau
500 g de jaunes d'œuf
1500 g de beurre
1250 g de levure Naturelle

SECOND PÉTRISSAGE

1000 g de farine 0 w 360-380
750 g de sucre
500 g de miel d'orange
1100 g de jaunes d'œuf
50 g de sel
1500 g de beurre
750 g de Pâte d'écorce d'orange
Agrimontana
250 g de Pâte d'écorce de citron
Agrimontana
250 g de Pâte à la mandarine
6 vanille en gousses
3000 g de raisin sec
1500 g de Ecorce d'orange en cubes
Agrimontana
750 g de Cédrot Diamante en cubes
Agrimontana

PROCÉDÉ

Premier Pétrissage

Faire fondre le sucre dans de l'eau chaude, ajouter la farine, laisser travailler un peu, ajouter la levure, les jaunes pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Incorporer le beurre en pommade, mettre dans une chambre de fermentation à 30 °C pendant 12-14 heures, et ce jusqu'au triple du volume, pétrir encore avec les ingrédients du 2ème pétrissage.

Second Pétrissage

Mettre dans le pétrin la pâte de la veille avec la farine. Laisser homogénéiser, ajouter le sucre. S'assurer que la pâte soit toujours homogène, puis ajouter le miel, le sel, le beurre, les jaunes, et enfin les fruits. Laisser reposer la pâte pendant 20 minutes. Faire les pâtons et laisser reposer encore 30 minutes. Mettre dans les moules et disposer dans la chambre de fermentation à 30 °C pendant 6-8 heures, cuire à 180 °C pendant 50 minutes, les renverser dès qu'ils sortent du four jusqu'au jour suivant.



Recette établie par :
Salvatore Sal de Riso

Membre de l'AMPI (Académie des Maîtres Pâtisseries Italiens)
Costa di Amalfi
Dernier Prix : Meilleur Pâtissier 2010-2011 pour l'Académie des Maîtres Pâtisseries Italiens

PANETTONE AU CITRON D'AMALFI ET GINGEMBRE CONFIT

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

- MIEL DE FLEURS D'ACACIA AGRIMONTANA
- GINGEMBRE EN FILET AGRIMONTANA
- CHOCOLAT BLANC DOMORI



NOUVEAUTÉ
GINGEMBRE EN FILET
CODE PRODUIT 02204



INGRÉDIENTS

PREMIER PÉTRISSAGE

1000 g de levure naturelle
4000 g de farine 00
1250 g de sucre
1450 g de beurre
1300 g de eau
1400 g de jaunes d'œuf

SECOND PÉTRISSAGE

1000g de farine 00
1300 g de jaunes d'œuf
1000 g de sucre
500 g de beurre ramolli
250 g de beurre liquide
250 g de Miel de fleurs d'Acacia
Agrimontana
80 g de sel
700 g de eau
3000 g de citron Costa d'Amalfi I.G.P. confit
1000 g de Gingembre confit
en filet Agrimontana
3 gousses de vanille
Chocolat blanc Domori à discretion

PROCÉDÉ

Premier Pétrissage

Introduire dans le pétrin, le sucre et l'eau à 22 °C, en mélangeant jusqu'à obtenir un sirop. Ajouter la farine et commencer à pétrir pendant 3 minutes environ à la vitesse maximale. Unir la levure et, après 8 minutes environ, ajouter les jaunes d'œuf en deux/trois temps puis le beurre ramolli. Laisser travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène, en faisant attention à ce qu'elle ne soit pas trop brillante. Ce pétrissage ne doit pas durer plus de 20 minutes. Faire lever la pâte pendant 10-12 heures à 24-26 °C et ce jusqu'à ce que son volume triple. Après 12 heures procéder au second pétrissage.

Second Pétrissage

Mettre la pâte levée dans le pétrin, ajouter la farine et la moitié de l'eau, puis pétrir jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Ajouter le sucre, les jaunes d'œuf en 2-3 fois, et le beurre ramolli en alternant le miel et le beurre liquide. Quand la pâte devient lisse, ajouter l'eau avec le sel et laisser travailler jusqu'à ce que la pâte devienne soyeuse. Incorporer les zestes de citron, le gingembre confit coupé en petits cubes et la pulpe des gousses de vanille et faire amalgamer le tout.


Toute l'opération doit être effectuée dans un pétrin à bras plongeant, avec environ 60 coups par minute, et ne doit pas durer plus de 35-40 minutes. Couper la pâte en morceaux de 850 g. Arrondir en formant des miches. Laisser reposer à une température environ de 28 °C, après quoi, répéter le façonnage en boule de la pâte et la mettre dans le moule de cuisson prévu à cet effet. Laisser lever le panettone pendant environ 6-7 heures presque jusqu'au bord du moule. Cuire le panettone à une température de 175 °C pendant environ 50 minutes jusqu'à ce que le cœur du produit atteigne la température de 93 °C. Dès que la cuisson est terminée, renverser les panettones et, une fois qu'ils sont froids, farcir avec une crème à longue conservation au parfum de citron et de limoncello. Glacer la partie supérieure avec la même crème mélangée avec environ 20% de chocolat blanc et décorer de nombreux copeaux de chocolat jaune parfumés au citron. Après 2 heures environ, les conditionner dans des sachets prévus à cet effet.

BEST OF PANETTONE

ANDREA TORTORA
FABRIZIO DONATONE
LUIGI BIASETTO
ALFONSO PEPE
SAL DE RISO





Agriland SAM - 27 Blvd. d'Italie - 98000 Monte Carlo - Monaco - Tél. +377 93306173 - depuis la France : +33 677123425
Fax +377 93150120 - agriland@agriland.mc - www.agriland.mc -  Agriland