



CORMAN

SINCE 1935

LA ROUTE DES PANETTONES



Succès garanti pour le Chef

SOMMAIRE

2

Edito

4

**Rencontre avec
Giambattista Montanari**

5

En savoir plus sur Corman

6

Le Panettone

7-9

Le levain-chef

10

Recette de base :

Milan - Panettone Milano

13-20

Déclinaisons sucrées :

Côme - Pan Meino

Turin - Panettone Opalys

Bologne - Panettone Glassato

21-26

Déclinaisons salées :

Trévise - Il Trevisano

Lecce - Oro di Puglia

27-28

Les produits Corman





Le Panettone, cette gourmandise d'origine italienne habituellement consommée en période de fêtes de fin d'année, est devenu ces dernières années une recette de boulangerie-pâtisserie radicalement tendance et qui s'exporte bien au-delà des frontières de la péninsule et peut maintenant se consommer toute l'année.

La recette du Panettone est définie par un décret ministériel qui liste ses ingrédients et les étapes incontournables de sa réalisation. Il est notamment indispensable de réaliser cette recette à base de levain-chef naturel et de beurre soigneusement sélectionné. Un bon beurre, à la fois plastique et malléable, aux bons arômes laitiers, garantit le moelleux de la pâte, la conservation et la diffusion des arômes dans la préparation.

Dans ce livret, le Maestro du Panettone, Giambattista Montanari, Chef pâtissier et formateur à La Maison de l'Excellence Savencia®, nous guide à travers les fondamentaux de cette recette qu'il maîtrise à la perfection et nous fait découvrir quelques unes de ses déclinaisons créatives de garnitures sucrées et salées.

La maison de l'Excellence®



La Maison de l'Excellence Savencia® transmet son expertise et ses valeurs d'écoute et de partage à travers le monde.

Située à Viroflay, aux portes de Paris, La Maison de l'Excellence Savencia® est un lieu de partage et de transmission dédié aux professionnels français et internationaux de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie, mais aussi un lieu de réflexion sur la cuisine et la pâtisserie de demain.

Nicolas Boussin, Chef pâtissier MOF 2000 et Sébastien Faré, Chef cuisinier étoilé, accueillent, tout au long de l'année à La Maison de l'Excellence Savencia®, des Chefs, des Boulangers et des Pâtisseries pour des formations individuelles et collectives. Une équipe de 10 Chefs sur le terrain accompagnent les professionnels dans le monde.



La mission des Chefs



INSPIRER

au travers des collections de recettes de La Maison de l'Excellence Savencia®



ACCOMPAGNER

les professionnels avec conseils pratiques et techniques



RÉFLÉCHIR

aux innovations de demain en collaboration avec les professionnels



TRANSMETTRE

leur savoir-faire et leur expertise produit



RENCONTRE AVEC GIAMBATTISTA MONTANARI

Né en Romagne, au nord de l'Italie, il débute sa carrière en tant que Chef Pâtissier en 1979 et affine son savoir-faire pendant une dizaine d'années avant d'ouvrir ses deux boutiques.

Depuis 2007, il travaille pour Cormon en tant que formateur et démonstrateur au sein de **La Maison de l'Excellence Savencia®**. Il est également membre de l'**AMPI** (l'Académie des Maîtres Pâtissiers italiens) et membre du **Club Richemont Italia** et de la **MLM** (l'Académie des Maîtres du levain-chef et du Panettone italien)

Au fil des ans, le Chef Giambattista Montanari a récolté plusieurs prix, en participant à des concours prestigieux, tant nationaux qu'internationaux, comme le **Grand Prix International de la Pâtisserie** en 2007. Il est devenu un représentant important du secteur de la pâtisserie-boulangerie en Italie, notamment grâce à son expertise dans le traitement des pâtes levées, typiques de la tradition italienne, comme le Panettone.

Giambattista a toujours à coeur la recherche de la qualité, non seulement dans la sélection des matières premières, mais aussi en améliorant constamment les techniques de production comme celle du levain-chef. De sa passion du levain-chef et de son savoir-faire, est né son premier livre : pH 4.1 Scienza ed artigianalità della pasta lievitata (pH 4.1 Science et artisanat de la pâte levée), récompensé du **meilleur livre professionnel italien** en 2015 et lauréat du Gourmand Awards. En 2016, il a été récompensé du **meilleur livre professionnel au monde**. En 2020, il achève son deuxième livre toujours sur le levain-chef intitulé Omnia Fermenta. Tecnologia degli impasti lievito madre (Omnia Fermenta. Technologie des pâtes à levain).

Le Maestro du Panettone a réalisé les recettes de ce livret et vous dévoile ses secrets.

“ *Le levain fait partie de notre vie, on en prend soin avec beaucoup de dévouement comme avec un enfant... au point d'adapter notre vie sur son tempo et ses besoins.*

À tel point que, quand je rentre à la maison le week-end après une semaine de déplacement en Italie, ma fille me demande : « Ciao papa, comment va mon frère ? » (son frère, c'est mon levain) ”

Giambattista Montanari



Depuis 1935, Corman révolutionne l'univers du beurre et de la matière grasse pour simplifier la vie des artisans.

Pionnier dans notre domaine, nous avons inventé la première plaque de beurre de tourage dès 1985. Nous n'avons cessé de développer un savoir-faire beurrier unique et innovant pour vous proposer une gamme complète de solutions adaptées à vos besoins.

Chez Corman, nous mobilisons toute notre expertise technique et le savoir-faire de nos Chefs pour vous accompagner jour après jour dans vos défis quotidiens.

Avec Corman, vous faites le choix

- ☉ D'une sélection rigoureuse de matières premières de grande qualité garantissant des produits uniques, spécialement conçus pour simplifier votre métier.
- ☉ De formations spécialisées pour répondre aux nouvelles tendances et aux nouvelles attentes des consommateurs.
- ☉ D'un accompagnement quotidien, pour être toujours plus efficaces et aller toujours plus loin dans la réussite et de votre entreprise.

Succès garanti pour le Chef



LE PANETTONE

OÙ EST NÉ LE PANETTONE ?



Il existe de nombreuses hypothèses sur l'origine du Panettone. La plus répandue est qu'il serait né à Milan, grâce à l'intuition d'un jeune commis de cuisine au service de Ludovic le More, Duc de Milan, à l'occasion du dîner annuel de Noël.

Au cours des préparatifs, le dessert prévu aurait malencontreusement brûlé par la faute du cuisinier. Toni, le garçon de cuisine aurait alors proposé de réaliser un dessert avec le peu d'ingrédients qu'il restait – farine, beurre, œufs, zestes de cédrat et raisins secs. Ce mets délicat remporta un vif succès auprès des invités qui le baptisèrent « Pan del Toni », qui devint avec le temps « Panettone »

LES DÉCLINAISONS

Une belle base de Panettone, permet de décliner celui-ci en plusieurs versions : en version salée, en version sucrée. Dans ce livret, vous découvrirez les différentes déclinaisons de Giambattista Montanari.

LES 2 INGRÉDIENTS CLEFS

- ⊗ **Le beurre** compte pour un quart du poids total d'un Panettone. Il joue un rôle primordial dans le retardement du vieillissement et de la rétrogradation de l'amidon. De la qualité du beurre et des acides gras dépendent donc la conservation des arômes du produit fini, mais aussi sa tendreté et son moelleux au palais.
- ⊗ **Le levain-chef** est utilisé comme agent levant. Il doit toujours être maintenu dans une condition optimale : il faut le contrôler et le surveiller constamment pour qu'il conserve sa puissance dans le temps.
Son acidité qu'il influence le goût, le parfum et la conservabilité des Panettones.

LE LEVAIN-CHEF

Recette du Chef Giambattista Montanari

Cette méthode de création de levain commence par le simple mélange d'eau et de farine, ce qui stimule la fermentation spontanée.

ÉTAPE 1 - LE POOLISH

50 g de farine de blé complet
75-80 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients et laisser fermenter 24 heures à 25°C. Le poolish doit doubler de volume entre 48 et 72 heures. Une fois doublé, vous pouvez commencer le rafraîchissement.

ÉTAPE 2 - 1^{ER} RAFRAÎCHISSEMENT

100 g de poolish
50 g de farine

Mélanger tous les ingrédients puis pétrir pour rendre la pâte solide. Laisser reposer pendant 24 heures à 26°C.

ÉTAPE 3 - PENDANT LES 3 JOURS SUIVANTS

100 g de farine
100 g de poolish
45 g d'eau

Faire un rafraîchissement par jour : mélanger tous les ingrédients puis pétrir pour rendre la pâte solide. Laisser reposer pendant 24 heures à 26°C.

ÉTAPE 4 - A PARTIR DU 5ÈME JOUR

100 g de farine
100 g de poolish
45 g d'eau

Faire deux rafraîchissements par jour pour faire monter le levain-chef en puissance : mélanger tous les ingrédients puis pétrir pour rendre la pâte solide.

QU'EST-CE QUE LE LEVAIN ?



- ⊗ Le levain est un produit ancestral et naturel qui permet de faire lever des pâtes.
- ⊗ C'est un système constitué d'une matrice d'eau et de farine, dans laquelle coexistent en symbiose des levures et des bactéries. Elles agissent de manière commune pour prévenir et éliminer le développement d'autres colonies de micro-organismes, qui pourraient interférer avec leur développement.
- ⊗ D'une manière générale, la farine, l'eau et l'air ont déjà une teneur naturelle en levures et en bactéries suffisante pour déclencher une levée et une fermentation spontanées lorsque les bonnes conditions sont créées.

LE PROCESSUS DE GESTION POUR UN LEVAIN-CHEF PARFAIT

Le processus de gestion du levain-chef est fascinant et complexe : il nécessite des capacités d'observation et d'analyse poussées. Cette gestion est fondée sur une analyse sensorielle du levain-chef, de la passion et beaucoup de patience et de précision. **Il y a 4 étapes :**

1 LA CRÉATION

Le levain-chef est créé grâce à un mélange de farine et d'eau. La farine de blé complet est préférée pour l'activité enzymatique du son de blé. La quantité d'eau est quant à elle déterminée par la fibre présente dans la farine, qui absorbe plus ou moins d'eau selon son origine. Après les cinq premiers jours de fermentation, un premier rafraîchissement est nécessaire pour le faire passer d'un état liquide à un état solide.

2 LES RAFRAÎCHISSEMENTS

Ils sont le processus de réapprovisionnement du levain-chef en ferments grâce à l'ajout d'une nouvelle matrice (eau et farine). Cela permet de "nourrir" le levain, de le maintenir actif, sain et utilisable à tout moment. Ils entraînent une dilution des acides organiques accumulés pendant le repos, une augmentation du pH et la stimulation du microbiote à se reproduire. Ils sont le moment clef pour apporter des corrections et éviter un ralentissement ou une acidité indésirable.

3 LA GESTION

C'est-à-dire la capacité à maintenir un équilibre constant entre les bactéries lactiques et les levures, afin d'obtenir un juste équilibre entre la production de CO₂ (qui doit être suffisante pour induire la levée) et l'acidification (qui caractérise la saveur et l'arôme des produits).

4 LA CONSERVATION

Il existe au moins six méthodes différentes, chacune ayant ses propres caractéristiques ; en Italie, la plus répandue est celle du sac milanais. Pour les levains utilisées quotidiennement, un repos nocturne à 19°C d'au moins 16 heures est indispensable, ce qui leur permettra de se purifier de tous les pathogènes nuisibles.



FOCUS SUR LA MÉTHODE DU SAC MILANAIS

- ⊗ Après avoir été rafraîchi puis roulé, le levain-chef est recouvert d'un film transparent (pour éviter la formation d'une croûte) avant d'être placé à l'intérieur d'une toile en lin et solidement noué à l'aide d'une corde.
- ⊗ Cette méthode soumet le levain à une pression supérieure à la pression atmosphérique, ce qui développe une plus grande activité des micro-organismes. L'absence totale d'échange d'oxygène avec l'extérieur a pour effet de stimuler une plus grande acidité lactique tout en ralentissant l'activité fermentaire globale, ce qui permet aux levures de s'acidifier plus régulièrement et de contenir le développement des gaz, jusqu'au prochain rafraîchissement.





LES ASTUCES DU CHEF

LA RÉGULARITÉ : LA CLEF POUR UN LEVAIN-CHEF RÉUSSI

Afin d'utiliser et de préserver au mieux le levain-chef, il est important de lui accorder toute l'attention nécessaire. Le secret pour obtenir un excellent ferment de levain, avec un bon goût et une bonne durée de conservation, est d'**identifier les facteurs qui influencent son développement.**

- ⊗ **L'acidité (pH)** : le levain a une plage de fonctionnement optimale de **pH 4 à 4.7.**
- ⊗ **La température** : la température déterminant la capacité de fermentation optimale, le Chef Giambattista Montanari recommande que **la température de la pâte et celle de la chambre de pousse soient toujours comprises entre 25°C et 28°C** pour une bonne fermentation. Les levures vivent à des températures allant de 4°C à 55°C mais au-delà de 35°C, elles sont en souffrance. Des températures différentes créeraient un déséquilibre avec des répercussions sur le goût, la durée de conservation et la structure de la pâte.
- ⊗ La disponibilité de l'eau et des nutriments, ainsi que la présence d'ingrédients "perturbateurs" tels que le sel, le sucre ou la graisse. **Il est important de toujours utiliser les mêmes ingrédients pour garder des résultats constants.**

L'IMPORTANCE DES SENS

- ⊗ Avant chaque rafraîchissement, **il faut apprendre à utiliser ses sens - goût, vue et odorat - pour comprendre dans quelle direction va le levain et agir en conséquence.**
L'utilisation d'un testeur de pH peut aider à déterminer l'acidité globale, mais il ne permet pas de comprendre le rapport entre l'acide lactique et l'acide acétique, qui est le meilleur à un ratio de 3 pour 1.
- ⊗ **Un levain sain a :**
 - une bonne odeur aigre
 - un goût aigre-doux (non amer et avec une légère pointe d'acidité)
 - une couleur ivoire et des alvéoles diffuses et allongées
 - la pâte doit être corsée, non collante ni coriace

RECETTE DE BASE





L'ASTUCE DU CHEF

Pour bien incorporer les raisins secs, il suffit de les tremper dans de l'eau froide pendant environ 2 heures, en changeant l'eau toutes les 30 minutes. Les raisins secs seront ainsi bien réhydratés et n'absorberont pas l'humidité du Panettone.



PANETTONE MILANO

Recette de base aux raisins secs et agrumes confits

Quantités pour 13 Panettones de 1 kg

1 | 1^{ER} PÂTON

1000 g de sucre
1000 g de jaunes d'œufs
1200 g de levain-chef
3000 g de farine de blé riche en gluten
90 g d'extrait de malt diastasique UP 4500/5000
500 g d'eau à 37°C
500 g de **Crème Sélection 35% MG Corman**
1366 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs dans la cuve d'un robot pâtissier muni d'un fouet. Remplacer le fouet par un crochet. Ajouter le levain et laisser tourner quelques minutes avant de verser la farine, l'extrait de malt et l'eau.

Pétrir pendant environ 15 minutes, puis verser la crème et enfin le beurre. Pétrir à nouveau pendant 20 à 25 minutes à 26-27°C.

Laisser le pâton lever 10 à 12 heures à 27°C jusqu'à atteindre environ 1,5 fois son volume initial (800 g de pâte dans un cylindre de 200 cm³ doit atteindre le bord).

Enduire de beurre et placer au froid à 4°C pendant 1 heure.

2 | 2^{ÈME} PÂTON

8590 g de 1^{er} pâton
1500 g de farine de blé riche en gluten
200 g de jaunes d'œufs (1)
500 g de sucre
100 g de sucre inverti
300 g de jaunes d'œufs (2)
34 g de sel
500 g de **Crème Sélection 35% MG Corman**
500 g de jaunes d'œufs (3)
1166 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**
200 g de miel
3 zestes d'orange râpée
3 zestes de citron râpé
4 gousses de vanille
2000 g de raisins secs de variété sultanine
1200 g de cubes d'orange confite
300 g de cubes de cédrat confit

Placer le 1^{er} pâton dans un robot pâtissier muni d'un crochet et laisser tourner avec la farine et les jaunes d'œufs (1) pendant 17 minutes jusqu'à détendre le réseau glutineux. Dès que la pâte est élastique, ajouter les sucres, verser les jaunes d'œufs (2) et laisser tourner 5 minutes. Ajouter le sel et remuez quelques minutes. Verser la crème en filet, ajouter les jaunes d'œufs (3), puis petit à petit, le beurre mélangé aux zestes d'orange, aux zestes de citron, au miel et à la vanille. Pétrir pendant 7 à 8 minutes. Verser ensuite les fruits en faisant tourner 1 à 2 minutes. Placer dans un récipient adapté pendant 1 heure au chaud à 32°C. Diviser et laisser reposer sur un support en bois pendant 15 minutes à température ambiante, puis bouler et disposer dans des moules en papier. Laisser lever à 28°C, à un taux d'humidité de 75%, pendant 5 à 6 heures. Une fois prêts à cuire, placer 15 minutes au froid avant d'enfourner à 175°C pendant 50 minutes (par Panettone de 1 kg - 93°C à coeur).





VARIATIONS SUCRÉES



L'ASTUCE DU CHEF

Pour travailler la farine de maïs, il est conseillé de d'utiliser le procédé de la prégélatinisation en la faisant cuire au feu comme pour une pâte à choux.



PAN MEINO

Panettone aux dés d'orange confite et pépites de chocolat

Quantités pour 6 Panettones de 1 kg

1 | AUTOLYSE

125 g farine de maïs
250 g d'eau (1)
1000 g de farine de blé riche en gluten
200 g de **Crème Sélection 35% MG Corman**
190 g de jaunes d'œufs
2 g d'extrait de malt diastasique UP 4500/5000
275 g d'eau (2)

Préparer un empois avec la farine de maïs et l'eau (1), laisser refroidir. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mélanger la crème, les jaunes d'œufs, le malt et l'eau (2) puis pétrir 30 à 40 secondes, le temps nécessaire à l'absorption des liquides. Couvrir d'un film plastique et laisser reposer 45 à 60 minutes.

2 | 1^{ER} PÂTON

2030 g d'autolyse
250 g de sucre
50 g de lait en poudre
100 g de mascarpone en poudre
230 g de levain-chef
500 g de mascarpone frais

Commencer le pétrissage en ajoutant au pâton en autolyse le sucre, le lait en poudre, le mascarpone en poudre et le levain-chef. Pétrir jusqu'à obtenir une bonne élasticité. Incorporer le mascarpone frais et corser la pâte. Pétrir à nouveau pendant 15 à 17 minutes à 24-26°C.

Laisser le pâton lever 12 heures à 26°C jusqu'à atteindre environ 1,7 fois son volume initial (740 g de pâte dans un cylindre de 200 cl doit atteindre le bord). Enduire de beurre et placer au froid à 4°C pendant 1 heure.

3 | CRAQUELIN

180 g de farine de maïs
180 g de farine d'engrain
360 g de sucre
299 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**
50 g d'eau

Mettre tous les ingrédients secs dans un récipient adapté, mélanger et, dans l'intervalle, porter le beurre à 45°C. Une fois le beurre fondu, verser avec l'eau et pétrir. Étaler sur 2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de cuisson, et mettre à cristalliser au réfrigérateur pendant 12 heures.

4 | 2^{ÈME} PÂTON

300 g de farine de maïs
600 g d'eau
2970 g de 1^{er} pâton
250 g de farine de blé riche en gluten
75 g de jaunes d'œufs
250 g de sucre
200 g de miel
155 g de lait en poudre
125 g de **Crème Sélection 35% MG Corman**
23 g de sel
150 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**
800 g de dés d'orange confite
300 g de pépites de chocolat
QS blancs d'œufs
QS sucre glace
QS sucre candi

30 minutes avant que le premier pâton soit prêt, gélatiniser la farine de maïs avec de l'eau et laisser refroidir. Placer le 1^{er} pâton dans un robot pâtissier, avec la farine et les jaunes d'œufs, pétrir pendant 17 minutes jusqu'à détendre le réseau glutineux. Dès que la pâte est élastique, ajouter le sucre, le miel et le lait en poudre.

Laisser tourner 5 minutes, puis verser la crème en filet avant d'incorporer le sel et enfin le beurre à 20 °C. Une fois la pâte formée, verser les fruits mélangés aux pépites de chocolat et mettre dans un récipient adapté. Placer 30 minutes au chaud à 32°C. Diviser et mettre sur un support en bois, ou autre, pendant 10-15 minutes à température ambiante, puis bouler et disposer dans des moules en papier. Laisser lever à 28°C, à un taux d'humidité de 75%, pendant 5 à 6 heures. Une fois prêt à cuire, placer 15 minutes au froid, badigeonner la surface du Pan Meino de blancs d'œufs et coller un disque de craquelin avec le sucre candi et saupoudrer de sucre glace. Enfourner à 175°C et cuire pendant 50 minutes le Panettone de 1 kg (95°C à cœur).



L'ASTUCE DU CHEF

Pour obtenir une finition extérieure croquante, qui préserve le moelleux de l'intérieur du Panettone plus longtemps, il vous suffit de réaliser un craquelin comme sur les choux !



PANETTONE OPALYS

Panettone au chocolat blanc et fruit de la passion

Quantités pour 10 Panettones de 750 g

1 | 1^{ER} PÂTON

550 g d'eau
400 g de sucre
400 g de jaunes d'œufs (1)
30 g d'extrait de malt diastasique UP 4500/5000
1500 g de farine de blé riche en gluten
100 g de jaunes d'œufs (1)
375 g de levain-chef
500 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**

Mélanger les 4 premiers ingrédients, puis verser la farine et le levain-chef. Pétrir pendant environ 15 minutes, puis verser le beurre et les jaunes d'œufs (2).

Pétrir à nouveau pendant 20 à 25 minutes à 24-26°C.

Laisser le pâton lever 10 à 12 heures à 26°C jusqu'à atteindre environ 1,7 fois son volume initial (740 g de pâte dans un cylindre de 200 cl doit atteindre le bord). Enduire de beurre et placer au froid à 4°C pendant 1 heure.

2 | GELÉE AU FRUIT DE LA PASSION À LA GOMME GELLANE

1000 g de purée de fruit de la passion
250 g d'eau
150 g de sucre semoule
50 g de gomme gellane

Mélanger tous les ingrédients à froid, cuire lentement jusqu'à 90°C, en laissant à la gélatine le temps de se réhydrater. Disposer immédiatement dans un carré. Démouler après 2 minutes, laisser refroidir et couper en cubes pour utiliser pour l'intérieur du gâteau.

3 | CRUMBLE À CUIRE

180 g de farine de maïs
180 g de farine de semoule
360 g de sucre
305 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**
50 g d'eau

Mettre tous les ingrédients secs, mélanger et, dans l'intervalle, porter le beurre à 45°C. Une fois le beurre fondu, verser avec l'eau et pétrir. Étaler sur 2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de cuisson, et mettre à cristalliser au réfrigérateur 12 heures.

4 | 2^{ÈME} PÂTON

3830 g de 1^{er} pâton
500 g de farine de blé riche en gluten
200 g de jaunes d'œufs (1)
350 g de sucre
200 g de pâte d'orange confite
125 g de miel
30 g de zeste d'orange râpée
400 g de **Crème Sélection 35% MG Corman**
34 g de sel
150 g de jaunes d'œufs (2)
525 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**
300 g de chocolat blanc 33%
8 g de gousse de vanille
550 g de pépites de chocolat blanc 33%
1250 g de fruit de la passion en cubes
QS blancs d'œufs
QS sucre de canne

Placer le 1^{er} pâton dans un robot pâtissier, avec la farine et les jaunes d'œufs (1), pétrir pendant 17 minutes environ jusqu'à obtenir une bonne élasticité. Puis ajouter le sucre et la pâte d'orange, continuer jusqu'à retrouver l'élasticité. Ajouter le miel infusé avec les zestes d'orange préparé la veille. Une fois l'élasticité à nouveau atteinte, verser en filet la crème, puis le sel. Enfin, verser le beurre monté avec le chocolat blanc, la vanille et les jaunes d'œufs (2). Finir de pétrir et verser les pépites de chocolat et les dés de fruit de la passion et laisser tourner 1 à 2 minutes.

Placer dans un récipient adapté pendant 1 heure à 32°C. Diviser et mettre sur un support en bois, ou autre, pendant 15 minutes à température ambiante, puis diviser en 10 pièces de 780 g chacune. Puis diviser chaque pièce en 5, bouler, et placer dans 5 moules à savarin en papier. Laisser lever à 28°C, à un taux d'humidité de 75%, pendant 5 à 6 heures. Une fois prêts à cuire, placer 15 minutes au froid, découper un disque de crumble et l'apposer dessus. Dorer avec le blanc d'œuf, saupoudrer de sucre de canne et enfourner. Cuire à 175°C pendant 42 minutes (au cœur à 95°C).



L'ASTUCE DU CHEF

Pour rendre le glaçage chocolat plus fluide, il est recommandé d'ajouter 10% d'huile de colza et de l'utiliser à une température maximale de 30°C.



PANETTONE GLASSATO

Panettone à l'ananas, baies rouges et baies de genièvre

Quantités pour 6 petits Panettones de 1 kg

1 | AUTOLYSE

60 g de baies de genièvre
400 g de gin
1200 g de farine de blé riche en gluten
150 g de farine complète
200 g de **Crème Sélection 35% MG Corman**
500 g d'eau
160 g de jaunes d'œufs

Réaliser une panade de genièvre : infuser les baies de genièvre dans le gin. Laisser à couvert pendant 8 heures, filtrer et porter à ébullition. Ajouter la farine complète et lier pour former un empois comme pour une pâte à choux et laisser refroidir. Ajouter la farine de blé riche en gluten et mélanger jusqu'à dispersion complète la farine, puis ajouter la crème, l'eau et les jaunes d'œufs et préparer l'autolyse en pétrissant 30 à 40 secondes, le temps nécessaire pour que la farine absorbe les liquides. Couvrir d'un film plastique et laisser reposer 1 heure.

2 | 1^{ER} PÂTON

2370 g d'autolyse
280 g de levain-chef
300 g de farine de blé riche en gluten
18 g d'extrait de malt diastasique UP 4500/5000
300 g de sucre
100 g de jaunes d'œufs
360 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**

Une fois l'autolyse prête, ajouter le levain-chef, la farine, l'extrait de malt et le sucre et commencer à pétrir. Pétrir 7 à 9 minutes jusqu'à obtenir une bonne élasticité, ajouter les jaunes d'œufs et enfin le beurre à 22°C.

Pétrir à nouveau pendant 15 à 17 minutes à 24-26°C. Laisser le pâton lever 12 heures à 26°C jusqu'à atteindre environ 1,7 fois son volume initial (740 g de pâte dans un cylindre de 200 cl doit atteindre le bord). Enduire de beurre et placer au froid à 4°C pendant 1 heure.

3 | 2^{ÈME} PÂTON

3400 g de 1^{er} pâton
400 g de farine de blé riche en gluten
130 g de jaunes d'œufs
160 g de sucre

PÂTE AROMATIQUE À PRÉPARER LA VEILLE ET À MAINTENIR À 4°C PENDANT 12 HEURES

120 g de miel
12 g de zestes de citron vert râpé
7 g de baies roses
40 g de jaunes d'œufs
146 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**
24 g de sel

ÉMULSION DE CHOCOLAT ET D'ANANAS À PRÉPARER LA VEILLE ET À MAINTENIR À 16°C

585 g de purée d'ananas
130 g d'eau
672 g de chocolat blanc à 29%
225 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**
65 g de pâte de lécithine de soja
30 g de beurre de cacao
1500 g d'ananas semi-confit

Placer le 1^{er} pâton dans un robot pâtissier, avec la farine et les jaunes d'œufs, pétrir environ 17 minutes, ou jusqu'à obtenir une bonne élasticité. Dès que la pâte est élastique, ajouter le sucre et continuer à pétrir 6 à 7 minutes, puis ajouter la pâte aromatique. Mélanger tous les ingrédients et mixer 3 à 4 minutes avec un mixeur plongeant ; filmer. Retrouver l'élasticité, puis saler.

Continuer 2 à 3 minutes et ajouter l'émulsion chocolat et ananas. Porter à ébullition la purée d'ananas avec l'eau, verser sur le chocolat et mixer.

Porter à ébullition et réduire de 20% (1387 g devient 1109 g). Mettre dans le robot pâtissier et laisser refroidir jusqu'à 32°C, ajouter le beurre à 20°C, la lécithine et le beurre de cacao à 35°C et monter. Laisser cristalliser 16 à 20 heures à 16°C. Une fois la masse absorbée, ajouter un peu d'eau froide, puis verser les fruits.

Placer dans un récipient adapté pendant 1 heure au chaud à 32°C. Diviser et mettre sur un support en bois, ou autre, pendant 15 minutes à température ambiante, puis bouler et disposer dans des moules en papier. Laisser lever à 28°C à un taux d'humidité de 75% pendant 5 à 6 heures. Une fois prêts à cuire, placer 15 minutes au froid avant d'enfourner à 175°C pendant 50 minutes (95°C à cœur par Panettone de 1 kg). Laisser refroidir avant de napper de chocolat blanc et d'ananas.





VARIATIONS SALÉES



L'ASTUCE DU CHEF

Réaliser une 1^{ère} autolyse avec de la crème donne une note fondante à la pâte.



IL TREVISANO

Panettone au Prosciutto, Cipolla di Tropea, Chicorée radicchio rouge de Trévise et Parmesan

Quantités pour 7 petits Panettones de 1 kg

1 | AUTOLYSE

400 g de **Crème Sélection 35% MG Corman**
325 g de jaunes d'œufs
350 g d'eau
1500 g de farine de blé riche en gluten

Mélanger la crème, les jaunes d'œufs et l'eau. Ajouter la farine et pétrir 1 minute ou un peu plus, le temps nécessaire pour que la farine absorbe les liquides.

Arrêter le robot et couvrir d'un film plastique pour éviter la formation de grumeaux, laisser reposer 45 minutes.

2 | 1^{ER} PÂTON

2500 g d'autolyse
375 g de levain-chef
375 g de sucre
30 g d'extrait de malt diastasique UP 4500/5000
502 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**

Ajouter le levain-chef, le sucre et le malt à l'autolyse et pétrir une dizaine de minutes, jusqu'à obtenir une pâte bien élastique. Ajouter le beurre fondu à 20°C et corser la pâte. Pétrir à nouveau pendant 15 à 17 minutes à 24-26°C. Laisser le pâton lever 10 à 12 heures à 26°C jusqu'à atteindre environ 1,7 fois son volume initial (740 g de pâte dans un cylindre de 200 cl doit atteindre le bord). Enduire de beurre et placer au froid à 4°C pendant 1 heure.

3 | CRUMBLE POUR PÂTES LEVÉES SALÉES

150 g d'érythritol
100 g de Parmigiano reggiano
350 g de farine d'amandes
300 g de farine de blé riche en gluten
392 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**
61 g d'eau

Mettre tous les ingrédients secs dans le robot pâtissier et laisser tourner jusqu'à obtenir un mélange homogène. Puis faire fondre le beurre à 45°C et incorporer aux ingrédients secs dans le robot tout en le laissant tourner puis verser l'eau. Une fois mélangé, étaler sur 2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de cuisson, laisser refroidir et stabiliser au réfrigérateur 12 heures. Le lendemain, découper des disques de crumble.

4 | 2^{ÈME} PÂTON 17 H 30

3655 g de 1^{er} pâton
500 g de farine de blé riche en gluten
100 g de jaunes d'œufs
150 g d'érythritol
100 g de sirop d'agave
50 g d'inuline
100 g de dextrose
28 g de sel
250 g de **Crème Sélection 35% MG Corman**
461 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**
74 g d'eau
150 g de parmesan râpé
150 g de farine d'amande
8 g de poivre
165 g d'œufs
750 g de Prosciutto coupé en dés
600 g de Cipolla di Tropea (oignon rouge de Calabre)
400 g de chicorée radicchio rouge de Trévise
100 g de pignons de pin

Placer le 1^{er} pâton dans un robot pâtissier, avec la farine et les jaunes d'œufs, pétrir pendant 17 minutes jusqu'à obtenir une bonne élasticité. Dès que la pâte est élastique, ajouter l'érythritol, le sirop d'agave, l'inuline et le dextrose, continuer de pétrir quelques minutes avant de verser le sel et la crème en filet. Au bout de quelques minutes, incorporer progressivement l'émulsion de beurre, l'eau, le parmesan, la farine d'amande, le poivre et l'œuf en deux fois.

Corser la pâte et ajouter les ingrédients restants, laisser tourner 30 secondes. Placer dans un récipient adapté pendant 30 minutes à 32-35°C. Diviser, bouler et disposer dans des moules en papier. Laisser lever à 28°C, à un taux d'humidité de 75%, pendant 5 à 6 heures. Une fois prêts à cuire, placer 15 minutes au froid, découper un disque de crumble et l'apposer dessus. Enfournier à 175°C et cuire pendant 50 minutes le Panettone de 1 kg (95°C à cœur).



L'ASTUCE DU CHEF

Utiliser de la farine de pois chiches noirs va donner une saveur rustique très caractéristique à votre Panettone.

ORO DI PUGLIA

Panetonne au Caciocavallo, olives et tomates séchées

Quantités pour 8 Panettones de 1 kg

1 | 1^{ER} PÂTON

400 g de **Crème Sélection 35% MG Corman**
200 g de jaunes d'œufs
300 g d'eau (1)
1200 g de farine de blé riche en gluten
260 g d'eau (2)
300 g de farine de pois chiche noir
375 g de levain-chef
375 g de sucre
522 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**

Mélanger la crème, les jaunes d'œufs et l'eau (1). Ajouter la farine et pétrir 1 minute ou un peu plus, le temps nécessaire pour que la farine absorbe les liquides. Arrêter le robot et couvrir d'un film plastique pour éviter la formation de grumeaux, laisser reposer 45 minutes. Pendant ce temps, préparer un empois avec la farine de pois chiche noir et l'eau (2). Une fois l'autolyse prête, mélanger l'empois et ajouter le levain-chef et le sucre. Commencer à pétrir et, quand la pâte est bien élastique, ajouter le beurre à 20°C et corser la pâte. Pétrir à nouveau pendant 12 à 15 minutes à 25-26°C. Laisser le pâton lever 10 à 11 heures à 22°C jusqu'à atteindre environ 1,5 fois son volume initial (800 g de pâte dans un cylindre de 200 cm³ doit atteindre le bord).

2 | CRAQUELIN POUR PÂTES LEVÉES SALÉES

150 g de Caciocavallo râpé
150 g d'oignons séchés en poudre
350 g de farine d'amande
300 g de farine riche en gluten
386 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**
61 g d'eau

Placer tous les ingrédients secs dans le robot pâtissier, le faire tourner jusqu'à obtenir un mélange homogène. Faire fondre le beurre à 45°C et l'incorporer aux ingrédients secs tout en le laissant tourner le robot, puis verser l'eau.

Une fois mélangé, étaler sur 2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de cuisson, laisser refroidir et stabiliser au réfrigérateur 12 heures. Le lendemain, découper des disques de crumble.

3 | 2^{ÈME} PÂTON

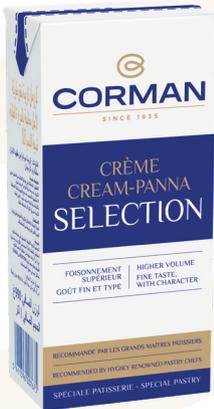
3888 g de 1^{er} pâton
500 g de farine de blé riche en gluten
100 g de jaunes d'œufs
150 g d'érythritol
100 g de sirop d'agave
50 g d'inuline
100 g de dextrose
30 g de sel
250 g de **Crème Sélection 35% MG Corman**
473 g de **Beurre Traditionnel bloc 82% MG Corman**
74 g d'eau
150 g de Caciocavallo râpé
150 g de farine d'amande
8 g de poivre
165 g d'œufs
750 g d'olives dénoyautées
750 g de Caciocavallo coupé en petits dés
400 g de tomates séchées

Placer le 1er pâton dans un robot pâtissier, avec la farine et les jaunes d'œufs, pétrir pendant 17 minutes jusqu'à obtenir une bonne élasticité. Dès que la pâte est élastique, ajouter l'érythritol, le sirop d'agave, l'inuline et le dextrose, continuer de pétrir quelques minutes avant de verser le sel et la crème en filet.

Au bout de quelques minutes, incorporer progressivement l'émulsion à base de beurre, d'eau, de caciocavallo, la farine d'amande, le poivre et les œufs, préparée la veille et maintenue à 16°C pendant 16 heures. Corser la pâte et ajouter les ingrédients restants, laisser tourner 30 secondes. Placer dans un récipient adapté pendant 30 minutes au chaud à 32-35°C.

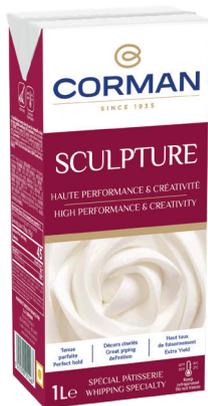
Diviser, bouler et disposer dans des moules en papier. Laisser lever à 28°C, à un taux d'humidité de 75%, pendant 5 à 6 heures. Une fois prêts à cuire, placer 15 minutes au froid, découper un disque de crumble et l'apposer dessus. Enfourner à 175°C et cuire pendant 50 minutes le Panetonne de 1 kg (95°C à cœur).

LES PRODUITS CORMAN



CRÈME SÉLECTION CORMAN 35% MG

- ⊗ Une recette unique basée sur une sélection rigoureuse des matières premières
- ⊗ Taux de foisonnement supérieur
- ⊗ Idéale pour foisonner (chantilly, mousses, garnitures...)



SCULPTURE CORMAN 31% MG

- ⊗ Spécialité prête à foisonner
- ⊗ Facile et rapide à utiliser
- ⊗ Des ingrédients soigneusement sélectionnés
- ⊗ Hautes performances et pouvoir sculptant



BEURRE TRADITIONNEL BLOC 82% MG CORMAN

- ⊗ Bon goût laitier
- ⊗ Facile à travailler et une texture idéale
- ⊗ Idéal pour les pâtes levées, les pâtes jaunes, les 4/4, les brioches et Panettones, la crème au beurre

LES PRODUITS CORMAN

BEURRE EXTRA PLAQUE 82% MG CORMAN



- ⊗ Rendement supérieur : pas de rétractation de la pâte
- ⊗ Sélection rigoureuse des matières grasses
- ⊗ Extra Facile à travailler : process de fabrication exclusif permettant naturellement d'obtenir une texture optimale alliant fermeté et plasticité

BEURRE DE LAITERIE PLAQUE 82% MG CORMAN



- ⊗ Goût laitier : fabriqué avec de la crème fraîche premium
- ⊗ Facile à travailler : un savoir-faire en matière grasse unique qui permet d'obtenir une texture ferme et une plasticité optimale
- ⊗ Régulier : la sélection des matières premières et l'expertise Corman permettent d'obtenir un régularité du goût et de la texture toute l'année

BEURRE EXTRA-CONCENTRÉ PLAQUE 99,9% MG CORMAN



- ⊗ Feuilletage croustillant et meilleure conservation (sans eau (<0,1%))
- ⊗ Goût riche et intense (99,9% MG)
- ⊗ Adapté aux ambiances chaudes : point de fusion élevé (36°C)
- ⊗ Plasticité et fermeté optimale : savoir-faire en matière grasse unique et process de fabrication exclusif Corman
- ⊗ Sans lactose

NOTES

A series of 18 horizontal dotted lines for writing notes.

NOTES

A series of 18 horizontal dotted lines for writing notes.



CORMAN
SINCE 1935



Succès garanti pour le Chef

Retrouvez toute l'actualité produits et encore plus de recettes pour renouveler votre offre

www.corman.pro/

 @cormanprofessionnel #cormanprofessionnel  Corman Professionnel