

# Grandi

# Occasioni



Toute une tradition,  
passionnément!

  
**IREKS**

# Panettone

## Méthode rapide

Environ 4 h 30

### Liste des ingrédients

GRANDI OCCASIONI.....	10,000 Kg
Levure.....	0,400 Kg
Eau.....	3,300 L
Sucre.....	0,500 Kg
Sirop de malt.....	0,330 Kg
Jaunes d'œufs.....	2,000 L
Beurre (mou).....	1,400 Kg
Raisins secs.....	3,000 Kg
Dés d'oranges confits.....	1,000 Kg



### Réalisation de la pâte

- Mélanger GRANDI OCCASIONI, la levure, l'eau, le sucre, le Sirop de malt, le jaune d'œufs 3 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse.
- Passer 15 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse et ajouter progressivement les 1,4 Kg de beurre mou.
- Revenir en 1<sup>ère</sup> vitesse et incorporer les 3 Kg de raisins secs et les 1 kg d'oranges confits.

**Température de pâte fin de pétrissage :** 26 à 28°C

**Pointage :** 1 h 30 à 32°C et 75% d'hygrométrie

Après la période de pointage, peser des pâtons de 450g. Bouler et laisser un temps de détente de 20 min. Bouler à nouveau et mettre en moules à Panettone.

**Temps de pousse :** 1 h 30 à 2 h dans une étuve à 32°C et 75% d'hygrométrie (le sommet de la pâte doit arriver à hauteur du moule)

A la sortie de l'étuve laisser croûter la pâte environ 20 min à température ambiante et pratiquer une incision en forme de croix et déposer au centre de cette dernière un morceau de beurre.

### Cuisson :

#### Température :

Four à sole..... 180°C

Four ventilé..... 150°C

#### Temps :

Pour des pièces de 450 g ..... 40 min.

**Température à cœur** ..... 94°C

Le plus traditionnel des gâteaux italiens,  
le moelleux Panettone est sucré et truffé de délicieux  
petits fruits : raisins, fruits confits, agrumes.



## Méthode traditionnelle

Environ 8 h

### Liste des ingrédients

GRANDI OCCASIONI.....	10,000 Kg
Levure.....	0,150 Kg
Eau.....	4,100 L
Sucre.....	0,800 Kg
Sirop de malt.....	0,700 Kg
Jaunes d'œufs.....	1,000 L
Beurre (mou).....	2,800 Kg
Raisins secs.....	3,000 Kg
Dés d'oranges confits.....	1,500 Kg

### Réalisation du Sponge

• Mélanger GRANDI OCCASIONI, la levure, l'eau 2 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 6 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.

**Température de pâte fin de pétrissage :** 26 à 28°C

**Pointage :** 2 h 30 à 32°C et 75% d'hygrométrie (le volume de la pâte doit tripler).

### Réalisation de la pâte

#### Étape N° 1

Sponge.....	14,250 Kg
Sucre.....	0,800 Kg
SIROP DE MALT.....	0,700 Kg

Mélanger ces 3 éléments 3 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse.

#### Étape N° 2

Jaune d'œufs ..... 1,000 L

- Mélanger les jaunes 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse
- Passer 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse et ajouter progressivement les 2,800 Kg de beurre mou
- Revenir en 1<sup>ère</sup> vitesse et incorporer les 3 Kg de raisins secs et les 1,5 kg d'oranges confits

**Température de pâte fin de pétrissage :** 26 à 28°C

**Pointage :** 2 h 30 à 32°C et 75% d'hygrométrie

Après la période de pointage peser des pâtons de 450 g. Bouler et mettre en moules à Panettone.

**Temps de pousse :** 2 h dans une étuve à 32°C et 75% d'hygrométrie (le sommet de la pâte doit arriver à hauteur du moule)

A la sortie de l'étuve laisser croûter la pâte environ 20 min à température ambiante et pratiquer une incision en forme de croix et déposer au centre de cette dernière un morceau de beurre.

**Cuisson :**

**Température :**

Four à sole ..... 180°C

Four ventilé ..... 150°C

**Temps :**

Pour des pièces de 450g ..... 35 à 40 min.

**Température à cœur** ..... 94°C

A la sortie du four piquer les moules à PANETTONE à l'aide d'aiguilles en forme de grand U en les suspendant pendant 8 h la tête vers le bas afin d'empêcher son affaissement.

# Toute une tradition, passionnément!



A la sortie du four piquer les moules à PANETTONE à l'aide d'aiguilles en forme de grand U en les suspendant pendant 8 h la tête vers le bas afin d'empêcher son affaissement.



  
**IREKS**

IREKS FRANCE SARL  
269, rue des Brasseries  
BP 14 - Maxéville  
54 527 LAXOU Cedex  
Tél. 03 83 17 49 49  
Fax 03 83 35 18 62  
produits@ireksfrance.fr  
www.ireks.fr

# Grandi Occasioni



Passionnément!  
Chocolat

  
IREKS

# Toute une tradition, passionnément chocolat !



A la sortie du four piquer les moules à PANETTONE à l'aide d'aiguilles en forme de grand U en les suspendant pendant 8 h la tête vers le bas afin d'empêcher son affaissement.

## Liste des ingrédients

Mix.....	10 Kg
Levure.....	0,200 Kg
Eau.....	4,300 L
Sucre.....	0,800 Kg
Malt.....	0,700 Kg
Jaunes d'œufs.....	1 L
Beurre (mou).....	2,800 Kg
Drops.....	3 kg
Dés d'oranges confits.....	1,5 kg
<i>(Si vous n'optez pas pour les dés d'oranges remplacer ces derniers par des gouttes de chocolat)</i>	
Couverture fondue.....	2 Kg

## Réalisation du Sponge

Mix.....	10 Kg
Levure.....	0,200 Kg
Eau.....	4,3 L

Mélanger l'ensemble des ingrédients 2 min en 1<sup>ère</sup> vitesse + 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse

**Température de pâte, fin de pétrissage :**  
26 à 28°C

**Pointage :** 2h30 à 32°C et 75% d'hygrométrie  
(le volume de la pâte doit tripler).

## Réalisation de la pâte

### Étape N° 1

Sponge.....	14,500 Kg	Sucre.....	0,800 Kg
Sirop de malt.....	0,700 Kg	Couverture fondue.....	2 Kg

Mélanger ces 3 éléments 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse

### Étape N° 2

Jaune d'œufs..... 1 L  
Mélanger ces derniers 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, passer 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse et ajouter progressivement les 2,800 Kg de beurre mou, revenir en 1<sup>ère</sup> vitesse et incorporer les 3 kg de drops et 1,5 kg de dés d'oranges confites.

**Température de pâte fin de pétrissage :** 26 à 28°C

**Pointage :** 2h30 à 32°C et 75% d'hygrométrie

Après la période de pointage peser des pâtons de 0,480 kg pour les grands moules et 0,270 kg pour les petits moules. Bouler et mettre dans les moules à Panettone. Avant la mise en chambre de pousse badigeonner chaque pâton de la masse amande citée ci-dessous. A l'aide d'un tamis recouvrir cette masse de cacao.

**Temps de pousse :** 2 h dans une étuve à 32°C et 75% d'hygrométrie (le sommet de la pâte doit arriver au ¾ du moule).

**Après la pousse et avant enfournement :** Recouvrir à nouveau la masse de cacao y déposer quelques drops et du sucre gros grains.

## Réalisation de la masse amande

Sucre glace.....	2,5 kg
Amande en poudre.....	2,5 kg
Blanc d'œufs.....	1,5 L
Arôme amandes amères.....	0,006 kg

**Cuisson : Température :** Four à sole 180°C

Four ventilé 150°C

Pour les moules à 0,270 kg de pâte = 30 min

Pour des moules de 0,480 kg = 45 min



IREKS FRANCE SARL  
269, rue des Brasseries  
BP 14 - Maxéville  
54 527 LAXOU Cedex  
Tél. 03 83 17 49 49  
Fax 03 83 35 18 62  
produits@ireksfrance.fr  
www.ireks.fr

"Suggestion de présentation  
au magasin"

