

Panettone Pistache  
Pour environ !10 panettones



## 1. **PÂTE À PANETTONES**

2000 g de **Panettone Agrano**

40 g de levure

750 g d'eau

450 g de jaunes d'œufs

800 g de beurre

Pétrir en 1ère vitesse la préparation pour panettones, la levure et l'eau pendant environ 15 minutes, jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui se décolle de la cuve. Ajouter les jaunes d'œufs et pétrir en 1ère vitesse jusqu'à absorption. Ajouter le beurre ramolli en 1ère vitesse jusqu'à absorption.

Pointage en bac : environ 2 heures à 30°C en bac graissé.

Diviser la pâte en 10 pâtons puis les façonner légèrement en boule et les déposer dans des moules ronds non graissés.

Apprêt : environ 2 heures à 30°C.

Les panettones sont prêts à enfourner quand ils ont atteint les 2/3 du moule.

Lamer le dessus en croix et placer une noix de beurre au centre, puis déposer sur le dessus du crumble réalisé avec le **Cookies ancel** avant d'enfourner.

Cuisson : environ 40 minutes en four ventilé à 150°C.

Environ 50 minutes en four à sole à 180°C.

## 2. **CRÉMEUX PISTACHE**

1200 g de **Crèmeux Pistache ancel**

Après refroidissement des panettones, injecter le crèmeux pistache à la poche.