



# Panetonne chocolat noisette

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire  
Pour 1 Panetonne de 900 g  
Préparation | 1h  
Repos | 1 nuit + 3h  
Cuisson | 50 min

## INGRÉDIENTS

- 120 g de farine
- 65 g d'eau
- 2 g de sel
- 5 g de levure fraîche
- 500 g de farine de gruau T.45
- 15 g de sel
- 25 g de sucre
- 25 g de miel
- 25 g de levure boulangère fraîche
- 25 g de lait entier
- 325 g d'oeufs
- 300 g de beurre pommade
- 165 g de chunks de chocolat
- 165 g de noisettes coupées en morceaux
- 200 g de poolish
- Vanille en poudre
- 90 g de blancs d'oeufs
- 90 g de noisettes coupées en morceaux
- 35 g de sucre glace



# 01 Polish

A faire la veille

Mélangez 120 g de farine, 65 g d'eau, 2 g de sel, 5 g de levure fraîche.

Laissez lever à température ambiante, à l'abri des courants d'air jusqu'au lendemain.

# 02 Pâte à Panetonne

Dans le bol de votre robot muni du crochet, mettre la farine, le sel, le sucre, la vanille, le miel, le lait.

Mélangez et ajouter progressivement les œufs.

Incorporez la pâte fermentée. Lorsque votre pâte se décolle toute seule, ajoutez progressivement le beurre pommade.

Une fois le beurre incorporé, ajoutez le chocolat et les noisettes à petites vitesses.

Fleurez un saladier, déposez votre pâte et faire pousser dans un four en mode étuve pendant 1h30. Votre pâte doit doubler de volume.

# 03 Macaronade

Mélangez le sucre avec les blancs d'œufs et les noisettes.

Réservez.

## 04 Dressage et cuisson du Panetonne

Dégazez la pâte, boulez et déposer-là dans votre moule.

Laissez là pousser une deuxième fois dans un four en mode étuve pendant au moins 1h30. Votre pâte doit doubler de volume et atteindre le haut du moule.

Nappez délicatement de macaronade puis enfournez pour 10 min à 180°C puis 40 min à 150°C.

Laissez refroidir tête en bas pour cela piquez la base du panetonne avec des pics à brochette, puis saupoudrez de sucre glace.