



PANETTONE : Une tradition des fêtes

En cette saison festive, adoptez la riche tradition du panettone et apportez une touche d'élégance italienne à vos célébrations. Joyeuses fêtes de la part de Pure Flour from the EU.

Rome, le 22 décembre 2024 - À l'approche des fêtes, il est temps de savourer l'une des douceurs festives les plus appréciées d'Italie : le **panettone**. Ce pain sucré en forme de dôme, originaire de Milan, est devenu un symbole incontournable des fêtes, présent sur les tables à travers l'Europe, les Amériques et au-delà. Le mot « Panettone » signifie littéralement « grand gâteau » et se prononce « pa-nè-tto-né ». Son histoire remonte à l'époque de l'Empire romain !

Une douceur festive

Le panettone se distingue par sa base cylindrique et son intérieur moelleux et savoureux, qui en font une douceur unique des fêtes. Sa recette se décline en de nombreuses variations, avec des ingrédients tels que l'orange confite, le zeste de citron, les raisins secs, les amandes ou encore le chocolat.

Traditionnellement servi en tranches triangulaires, le panettone s'accompagne à merveille de boissons chaudes comme le cacao ou le café, ainsi que de liqueurs et de vins. Il est tout aussi délicieux en dessert qu'au petit-déjeuner.

Suggestions d'accompagnement

- Servez-le avec une crème mascarpone ou une sauce au chocolat fondu.
- Ajoutez un filet de caramel ou du sirop d'érable.
- Faites-le griller, beurrez-le généreusement, puis saupoudrez-le de sucre à la cannelle.
- Accompagnez-le d'une cuillerée de miel.

Recette

Pour : 8 à 10 personnes

Temps de préparation, de repos et de cuisson : 5 heures



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





ORGANIC & SUSTAINABLE
FLOUR EXPERIENCE

Ingrédients

60 ml (1/4 tasse) d'eau tiède
550 g (4 1/3 tasses) de farine italienne biologique type 00
20 g (4 c. à café) de graines d'anis (ou de fenouil)
Jus et zeste d'une orange
Zeste d'un citron
1 c. à café de miel
170 g (3/4 tasse) de sucre blanc
85 g (6 c. à soupe) de beurre doux
20 ml (4 c. à café) d'huile d'olive, plus un peu pour graisser
4 œufs (2 entiers, 2 séparés)
2 petites pincées de sel



Préparation

1. Préparez un levain en mélangeant la levure, l'eau et un peu de farine. Laissez lever 20 minutes.
2. Faites tremper les graines d'anis dans le jus d'orange avec les zestes et le miel.
3. **Première levée** : Mélangez la moitié des ingrédients avec le levain. Pétrissez et laissez lever pendant 1h30.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





ORGANIC & SUSTAINABLE
FLOUR EXPERIENCE

4. **Deuxième levée** : Incorporez le reste des ingrédients. Laissez lever entre 3 heures et une nuit entière.
5. Faites cuire à 150°C (350°F) pendant 50 minutes dans un four humide.
6. Laissez refroidir sur une grille.

Pour plus de recettes: <https://pureflourfromeurope.eu>

Suivez-nous sur:

Facebook: <https://www.facebook.com/pureflourfromeuropeCA>

Instagram: <https://www.instagram.com/pureflourfromeuropeca/>

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCLMNq8nJOu2b8GH0KodKpEA>

Contact médias: press@mbconsultingsrl.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

