

## Le panettone, un délice grâce au levain de panification.

0.1. Le panettone ! Un gâteau exceptionnel, un goût extraordinaire, une conservation surprenante grâce au levain naturel, un savoir-faire qui nécessite, pratique et



L'équipe du «Forno Tarantola»  
Debout de gauche à droite: Mario-Adele, Giulio, Ilario, Vanna, Fabio, Carlo  
A genoux de gauche à droite: Ciara, Aurora, Christian, Pasquino

technique spécifique, en résumé ; expérience.

Cela fait des années que Pasquino Tarantola de Pontremoli aux portes de la Toscane nous communique son envie de partager au sein du site [www.boulangerie.net](http://www.boulangerie.net) et ainsi sa volonté d'échanger le savoir-faire sur le levain de panification.

De savoir-faire, il s'agit bien de cela.

Grâce à l'invitation de Pasquino et son équipe, une visite en Toscane au Forno Tarantola en

juin 2013, permettra de se rendre compte de visu de cette fabrication très spéciale.

Sur le forum, les commentaires de connaisseurs s'acharnent sur le sujet ; *«Je met au défi n'importe quel pâtissier de métier, même s'il a la vraie recette, de pouvoir la réussir sans avoir été initié. Tout est une affaire de détail»*. D'autres participants aboutissaient à cette *«complexité de mises en œuvre»*, *« il y a peu de chance qu'un bon professionnel arrive à de bons résultats du premier coup»* ou sur des déceptions quand au produit final et cela se terminait souvent par un *«bon courage»*.

*«Ce pain à base de levain requiert un haut degré de maîtrise technique»* commente un livre décrivant les meilleurs artisans boulangers en œuvre aux U.S.A.<sup>1</sup> Un livre sur la panification italienne précise<sup>2</sup> que *«cette préparation nécessite une certaine expérience dans la pratique du levain de panification, en plus d'une ambiance chaude, sèche et sans courants d'air»*.

Pour comprendre les dernières mentions sur la température, il faut préciser que le panettone se confectionne pour fêter la Noël (Natale) ou sous l'appellation et forme de «Colomba» pour célébrer Pâques (Pasqua). Des périodes où le maintien d'une bonne température est plus cruciale.

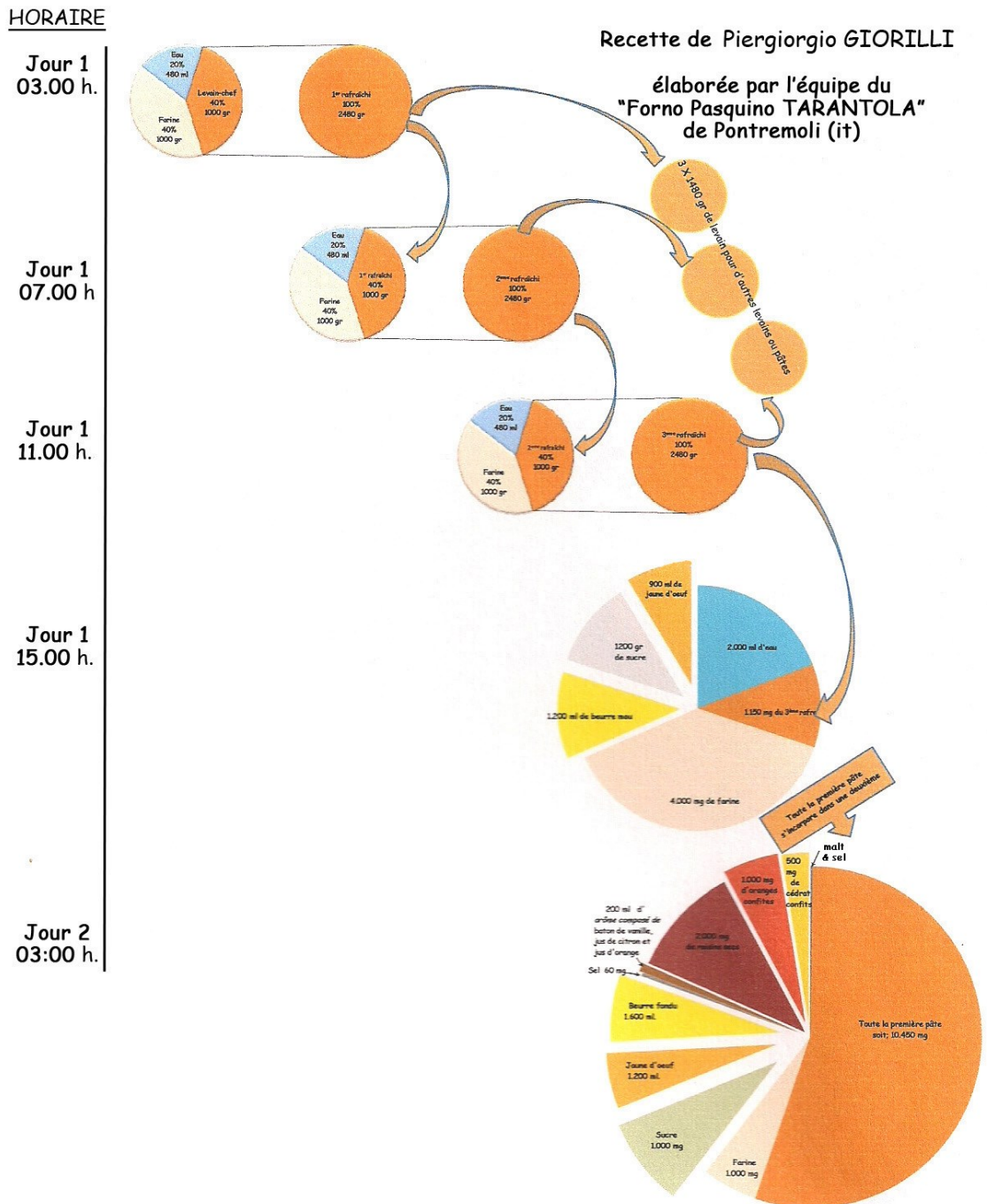
Le but de boulangerie.net étant l'échange du savoir-faire, nous relevons à 2, le défi de communiquer sur le panettone, en 6 pages à l'aide de tableaux, photos et commentaires.

~~~~~

0.2. La multiplication des levains et pâtes pour arriver au produit final nécessite avant de se lancer, de schématiser le diagramme pour ne pas avoir l'impression de partir à l'aveugle.

C'est une première compréhension nécessaire à ce désir d'entreprendre ce magnifique gâteau.

### Schéma de synthèse pour la confection du panettone au levain



Un diagramme de fermentation qui se déroule sur plus de 24 heures de suivi intensif surtout au niveau température (voir 48 heures en comptant les autres processus).

0.3. Reprenons les étapes une à une, puisque c'est une foule de petits détails qui conduiront à la qualité. On prend un levain-chef. En Italie, on travaille des pâtes composée de farines Typo 0 (type 55) ou Typo 1 (type 65), le levain-chef sera de farine blanche. On choisira aussi une farine riche en gluten (alvéographe, un W de  $\pm 300$ )<sup>3</sup>



Le levain-chef en italien «liévito madre» est parfois appelée «pasta acida».

On pratique une incision en croix sur le levain de pâte dure.



Cette incision va permettre de juger la maturité du levain ; s'il «jette ses oreilles», c'est-à-dire «s'ouvre bien», c'est signe de bonne fermentation.



Le nettoyage du levain en lui retirant toute les parties exposées à l'air lui permettra d'éviter un excédent d'acidité que l'on considère plus présent par l'oxydation.

Autre attitude avec le levain en Italie, il n'est pas rare aussi de rencontrer cette expression : «*laver le levain*», pratique peu rencontrée en France, surtout depuis l'apparition des levains liquides.

On ne lave que des levains durs évidemment. Et de la même manière que l'on pratique pour le kombucha, le kéfir (photo ci-contre) ou la mère de vinaigre. On change régulièrement l'eau dans laquelle «baigne» le levain.



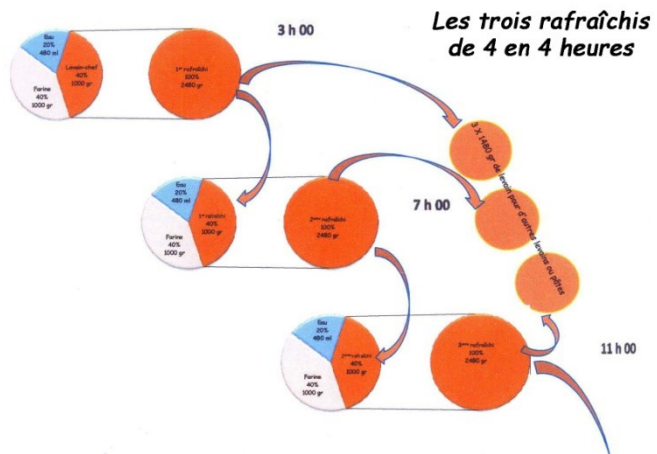
1.1. Ce levain-chef va connaître **trois rafraîchis** espacés de 4 heures à 30% d'ensemencement à chaque reprises.

Ces trois rafraîchis assez proche l'un de l'autre vont «booster» la force de pousse du levain.

Des 2,480 kgs. obtenus à chaque opérations de rafraîchis, seul

1,000 kg sert à ensemencer les levains suivant puis la première pâte.

Le restant est réutilisé pour d'autres levains ou pâtes que cette pâte de panettone.



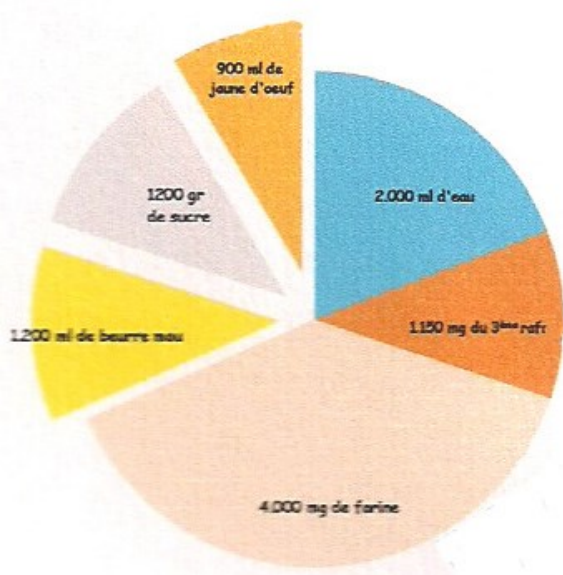
| Les trois rafraîchis du levain                            |                 |               |                                                                                   |                 |                 |                                                       |               |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-------------------------------------------------------|---------------|
| 1 kg. de levain                                           | 1 Kg. de farine | 0,48 l. d'eau | Il est 03:00 h. du matin<br>La température du levain doit être entre 26°C et 28°C |                 |                 |                                                       |               |
|                                                           |                 |               | 1 kg. de levain                                                                   | 1 Kg. de farine | 0,48 l. d'eau   | Il est 07:00 h. du matin<br>Même souci de température |               |
|                                                           |                 |               | Il est 11:00 h. du matin                                                          |                 | 1 kg. de levain | 1 Kg. de farine                                       | 0,48 l. d'eau |
| Avec toujours un température du levain entre 26°C et 28°C |                 |               |                                                                                   |                 |                 |                                                       |               |

Un des paramètres le plus important dans cette phase comme dans celles qui vont suivre est la maîtrise de la température. Les levains doivent obtenir au final,  $\pm 26^{\circ}\text{C} / 28^{\circ}\text{C}$ .

A vous d'ajuster la température de l'eau et de garder levain et farine servant aux rafraîchis dans une ambiance lui permettant d'éviter les températures trop froides.

.....

1.2. On confectionne **la première pâte** après les 4 heures de maturation/fermentation. Le levain tout-point entre à raison de 20 % d'ensemencement dans la pâte.





Après le mélange du rafraîchi avec la farine et l'eau dans laquelle on a fait fondre le sucre. On mélange progressivement, les jaunes d'œuf et le beurre fort amolli. Peu à la fois et en attendant que la pâte redevienne homogène avant d'en ajouter d'autres <sup>4</sup>. Cela peut prendre 30 minutes, avec à l'idéal, un pétrin qui fait 45 r.p.m. (rotations par minute), il faut garder une pâte lisse et c'est alors que la patience donne cette pâte magnifique.

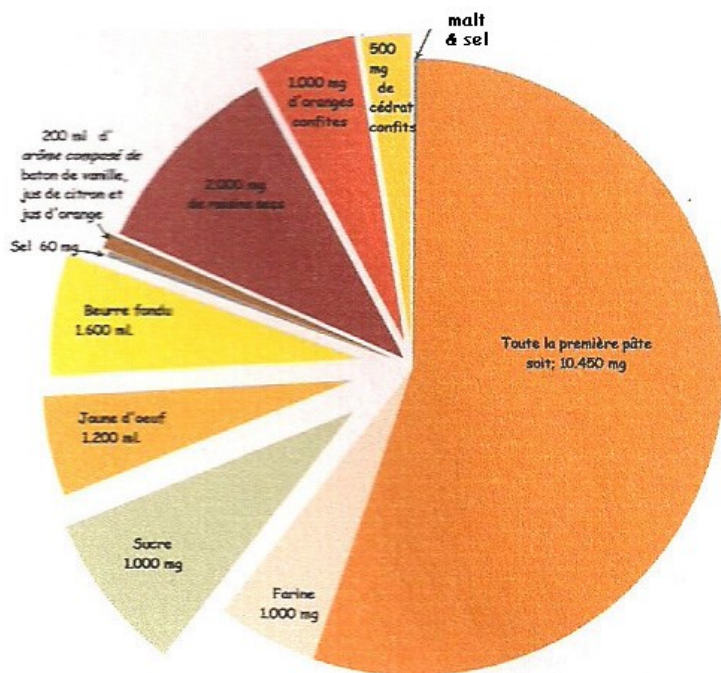
Là encore (et peut-être surtout) pour la fermentation de cette première pâte, une ambiance au niveau température, avoisinant les 28°C .

Il faut que la première pâte triple de volume en 10/12 heures.



| La première pâte                                                           |                                                                                                                                     |                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1,150 kg.                                                                  | de levain rafraîchis trois fois                                                                                                     | 4 h. de fermentation<br>Avec l'objectif en t° de<br>cette pâte (les 28°C) |
| 4,000 kgs                                                                  | de farine                                                                                                                           |                                                                           |
| 2,000 l.                                                                   | d'eau                                                                                                                               |                                                                           |
| 1,200 kg.                                                                  | de sucre (à faire fondre dans l'eau tiède ce qui peut donner plus facilement l'ajustement de la bonne température à cette dernière) |                                                                           |
| Ajouter très progressivement<br>Alternativement ou mélangé ensemble        | 0,900 l.                                                                                                                            | de jaunes d'œuf                                                           |
|                                                                            | 1,200 kg.                                                                                                                           | de beurre fort mou                                                        |
| Laissez lever cette pâte pendant 10 à 12 heures en chambre chaude (± 30°C) |                                                                                                                                     |                                                                           |

1.3. Après cette fermentation de ± 10 à 12 heures, on finalise avec la confection de **la deuxième pâte**. Sans compter le façonnage, l'apprêt (fermentation du pâton) et la cuisson, 24 heures sont déjà passées à l'horloge.



On prend la première pâte qui a fermenté  $\pm$  10 heures et on y mélange la farine, la farine de malt, le sucre et le sel. Ce dernier est en petite dose (tant mieux), uniquement pour mieux révéler la douceur sucrée.

Un temps de repos (30') puis toujours au fur et à mesure, en désintégrant le moins possible la liaison (Vive l'élève «patience» !), les jaunes d'œuf, le beurre fondu au point d'être liquide. Cela peut prendre 15 minutes

Vient ensuite l'arôme !

Une composition d'éléments naturels ; du miel (d'accacia) et de la vanille en bâton desquels on aura retiré après les avoir fendu le maximum de grains, du jus et du zeste d'oranges et du jus et du zeste de citron.

Pour finir avec l'ajout de raisins secs et des écorces d'oranges et cédrats -ou citrons-confits.

| La deuxième pâte                                                                                          |                     |                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10,450 kgs.                                                                                               | de la première pâte | <i>Ayant eu 10 à 12 h. de fermentation, avec l'objectif en t° de cette pâte (<math>\pm</math> les 28°C)</i> |
| 1,000 kg.                                                                                                 | de farine           |                                                                                                             |
| 1,000 kg.                                                                                                 | de sucre            |                                                                                                             |
| 0,060 Kg.                                                                                                 | de sel              |                                                                                                             |
| 0,150 Kg.                                                                                                 | de farine de malt   |                                                                                                             |
| <i>Ajouter très progressivement et alternativement les jaunes d'œuf et le beurre</i>                      | 1,200 l.            |                                                                                                             |
|                                                                                                           | 1,600 kg.           | de beurre fondu                                                                                             |
|                                                                                                           | 0,200 l.            | d'arôme composé de miel, vanille, zeste et jus d'oranges et de citron.                                      |
|                                                                                                           | 2,000 Kgs           | de raisins secs                                                                                             |
|                                                                                                           | 1,000 Kg.           | d'écorces d'oranges confites                                                                                |
|                                                                                                           | 0,500 Kg.           | d'écorces de cédrats confits                                                                                |
| <i>30' de repos puis un façonnage léger regroupant par le rassemblement cette pâte molle en une boule</i> |                     |                                                                                                             |



1.4. On se contente de donner une **forme de boule** en rassemblant la pâte vers le dessous comme pour la fermer avec une clé qui est posée sur la table.

Vient finalement, la pose délicate (clé en dessous) dans la forme en papier spécial dans laquelle le panettone va reposer pendant 2 à 3 heures.

Une incision en croix et la pose d'une bonne noix de beurre au centre de celle-ci.



Un étirement léger pour aider le panettone à s'ouvrir afin de développer à la cuisson.

1.5. Cette **cuisson** ne sera pas trop longue ( $\pm$  00:45 h.), ni trop chaude (190°C) afin de ne pas sécher trop le produit riche en jaune d'œuf.

Au défournement, piquer le bas du panettone avec des fourchettes en inox afin de les laisser refroidir (ressuer) à l'envers pendant au moins 10 à 12 heures.

Après vous pouvez emballer le «gâteau», qui lui emballera vos convives.



Merci aux boulangers italiens et spécialement à Pasquino TARANTOLA de nous donner cette leçon de savoir-faire, parfois jalousement garder. <sup>5</sup>



## NOTES de LE PANETTONE , UN DÉLICE GRÂCE AU LEVAIN DE PANIFICATION.

<sup>1</sup> Maggie GLEZER, *Artisan Baking across America*, Ed. Artisan, 2000, qui des pages 161 à 167 décrit avec ce titre la production du *Pandoro* : *Patience's reward* (soit *Paindoré, la récompense de la patience*). Le Pandoro est le panettone sans fruits secs et confits. La journaliste gastronomique américaine a été à la rencontre du chef (Biagio SETTEPANI) de la Bruno Bakery de Brooklyn à New-York, aujourd'hui installée également en plusieurs points de la «Big Apple». Plus à <http://www.pasticceria-bruno.com/>

<sup>2</sup> Annalisa DE LUCA, *Facciamo il pane*, Terra Nuova Edizioni, 2011, p.95

<sup>3</sup> Pour les boulangers tentés par l'emploi de variétés anciennes, sachez que l'on rencontre en Italie des panettones élaborés avec des blés anciens. Voilà un renseignement recueilli aux rencontres «Coltiviamo la diversità» organisé du 12 au 15 juin 2013 par la Rete Semi Rurali à Peccioli en Toscane. Claudio GROSSI de Lesignano Dè Bagni près de Parma, est cultivateur et donne toute de sa récolte au boulanger Paolo FOLLONI de Correggio (RE), ce boulanger réalise un panettone où entre des variétés de blés rameux farineux et des variétés de froment des années d'après guerre (pas forcément riche en gluten), ce boulanger réalise jusqu'à 4 rafraîchis de 6 en 6 heures. L'entretien avec Claudio GROSSI a été aimablement traduit par Christian DALMASSO qui signalait avec pertinence que le panettone existait bien avant ces farines à forte teneur en ténacité gluténique.

Pour les amateurs d'approfondissements voici les adresses; Claudio GROSSI, Cultivateur de Grano del miracolo et Orzo, Lesignano Dè Bagni, San Maria del Piano, Via Piantone, 6, Cell. 03389224734

Paolo FOLLONI, diplômé en science gastronomique, Forno di Mario, Viale Saltini, 68, 42015 Correggio (RE), tél/fax 0522641454; [fornodimario2@libero.it](mailto:fornodimario2@libero.it) Voir aussi; [www.emiliaromagna.slowfood.it/salone-del-gusto-2012/il-salone-giorno-per-giorno/28-ottobre-farine-del-nostro-sacco-ricooperiamo-per-salvaguardare-la-biodiversita](http://www.emiliaromagna.slowfood.it/salone-del-gusto-2012/il-salone-giorno-per-giorno/28-ottobre-farine-del-nostro-sacco-ricooperiamo-per-salvaguardare-la-biodiversita)

<sup>4</sup> Effectuant un suivi critique, Alain LANGLET pâtissier à Corbie (Picardie) modérateur de [www.boulangerie.net](http://www.boulangerie.net) signalait que corollairement à la fabrication des brioches vendéennes et du «gâteau battu», qu'il ajoute pour ces recettes d'abord les œufs et ensuite le beurre; «*qu'avec les œufs, j'augmente l'hydratation et avec le beurre j'améliore l'extensibilité.*»

<sup>5</sup> Il n'y a pas que sur le forum du site que l'on ne veut pas communiquer la recette ou plutôt son savoir-faire. C'est parfois une volonté politique clairement affichée. En 2008, le ministre de l'agriculture de l'époque, Paolo DE CASTRO, a voulu déposer la recette et l'appellation pour la protéger des imitations traitées de pâles et réserver celle-ci aux boulangers italiens par une DOC (Dénomination d'Origine Contrôlée) se classant en Italie dans la famille de DOP (Dénomination d'Origine Protégée, comme pour les vins). Ce qui est plus facile pour le vin (produit de terroir) que pour un dessert moins régional et plutôt traditionnel. La réponse des autorités européennes étant toujours de ne pas fermer le marché et ici notamment au «panetòn» intégré depuis longtemps à la large communauté hispanophone. De ce fait la démarche n'a pas encore abouti actuellement.



---

C'est surtout en Amérique du Sud où par exemple au Pérou, que le panetòn est populaire, il figure au sein même des contrats de travail signé entre employeurs et employés, comme une obligation de la part de l'employeur d'offrir un panetòn pour la «Navidad», le 25 décembre.



Communication issue d'une rencontre à Pontremoli en juin 2013  
et d'un post sur le forum de [www.boulangerie.net](http://www.boulangerie.net) en avril 2011

Crédit photos de Vana et Pasquino TARANTOLA et leur équipe  
Tableaux schémas et texte français de Françoise et Marc DÉWALQUE

[Boulangerie.net](http://Boulangerie.net) juin 2013