

ITALIE

PANDORO : durée

1h20

INGREDIENTS :

450g de farine
170g de beurre
60ml de lait
18g de levure de bière
3 œufs + 1 jaune
125g de sucre
1 cuillère de sel



Préparation :

Pour commencer, préparez une pâte qui servira de base à toutes les phases de pétrissage qui vont suivre. Dans un saladier, faites fondre 15 g de levure de bière dans 60 ml de lait tiède, avec une cuillère à soupe de sucre et un jaune d'un œuf. Ensuite, ajoutez 50 g de farine et pétrissez le tout pour bien mélanger tous les ingrédients. Couvrez le saladier et laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Il faudra une heure environ.

Ensuite, dissolvez 3 g de levure de bière dans 3 cuillères de lait tiède et ajoutez ce mélange à la pâte. Puis, ajoutez 100 g de sucre, un œuf, mélangez le tout et versez la pâte dans un grand saladier avec 200 g de farine. Pétrissez à la main ou à l'aide d'une cuillère en bois, puis incorporez 30 g de beurre mou et pétrissez encore, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrez et attendez que la pâte ait doublé de volume. Encore une fois, il faudra prévoir une heure environ.

Il est temps de procéder au deuxième pétrissage. Ajoutez à la pâte 200 g de farine, 2 œufs, 25 g de sucre, le sel, les graines de la gousse de vanille et pétrissez à nouveau. Une fois que tous les ingrédients sont bien mélangés, tassez la pâte, repliez-la sur elle-même pour former une boule et déposez-la dans un saladier beurré. Laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, puis mettez-la au réfrigérateur pendant 8 à 12 heures.

Une fois ce temps écoulé, retirez la pâte du réfrigérateur et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir un carré. Placez 140 g de beurre mou coupé en morceaux au centre du carré, puis rabattez les angles de la pâte vers celui-ci. Veillez à bien coller les bords de la pâte entre eux pour que le beurre ne sorte pas. Ensuite, aplatissez le tout délicatement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir un rectangle.

Pliez le rectangle en trois et laissez reposer au réfrigérateur encore 15 à 20 minutes. Répétez cette opération (pliage en trois, puis 15-20 minutes au frais) encore deux fois, puis étalez une dernière fois la pâte en forme de carré, pliez encore une fois les angles vers le centre comme vous l'aviez fait précédemment. Retournez la pâte et formez une boule en rentrant les bords vers l'intérieur.

Une fois la boule formée, graissez vos mains avec du beurre et faites la rouler sur le plan de travail pour qu'elle soit bien arrondie.

Munissez-vous alors d'un moule à pandoro (en forme d'étoile, de 20 cm de hauteur et 3 litres de capacité) et beurrez-le soigneusement. Déposez la pâte à l'intérieur, couvrez et laissez lever jusqu'à ce que la pâte dépasse du moule. Préchauffez le four à 170° et posez sur le fond une plaque avec un bol rempli d'eau. Enfournez le pandoro et faites-le cuire pendant 15 minutes. Puis, baissez le four à 160° et laissez cuire encore 50 minutes environ. Une fois cuit, retirez le pandoro du four, laissez-le refroidir, puis démoulez-le et saupoudrez-le de sucre glace. Bon appétit !

PANFORTE: durée 55min

INGREDIENTS :

50 gramme de farine
180 g de fruit confit (oranges, citrons, cédrats, melons)
100 g de miel liquide
75 grammes de noisettes mondées
75 grammes d'amandes mondées
25 g de cacao
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
1/2 cuillère à café de quatre-épices en poudre
100 g de sucre semoule
Sucre glace pour la décoration



Préparation :

Allumer le four à thermostat 4 1/2 (160°C).

Hacher finement les zestes, écraser les noisettes et les amandes au rouleau à pâtisserie.

Mettre le tout dans un saladier, avec la farine, le cacao, le 4 épices. Mélanger bien.

Préparer un sirop : verser le miel et le sucre semoule dans une casserole. Faire chauffer à feu doux jusqu'à dissolution du sucre et porter à ébullition, cuire au petit boulé (roulé entre les doigts mouillés, le sirop forme une boule molle).

Retirer alors du feu et verser dans le saladier, en mélangeant le tout.

Tapisser un moule à manqué de 20cm de diamètre avec une feuille de papier sulfurisé et y étaler la préparation précédente sur 1 cm d'épaisseur. Mettre au four et cuire 30 à 35 mn.

Quand le biscuit est bien doré, le retourner sur une grille pour le laisser refroidir. Au moment de servir, poudrer avec du sucre glace passé au travers d'une fine passoire.

PANDOLCE: durée 20 min

INGREDIENTS :

1 kg de farine	80g d'orange confite
400g de raisins secs	50g de levure
350g de beurre	1 cuillère à soupe de graines de fenouil
300g de sucre	2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
100g de pignons de pin	1 pincée de sel
100g citron confit	



Préparation :

Dissoudre la levure dans une tasse d'eau tiède. Ajouter la moitié de la farine dans un grand bol. Maintenant, verser le liquide de levure dissoute dans la farine, travailler avec une fourchette, ajouter de l'eau chaude si nécessaire. Pétrir la pâte avec vos mains jusqu'à ce qu'elle soit souple. Maintenant couvrir le bol et laisser reposer dans un endroit tiède pendant au moins 2 heures. La pâte doit avoir atteint deux fois sa taille. En attendant, préparer les ingrédients qui sont utilisés pour enrichir le pandolce. Découper les sucreries en petits morceaux.

PANETTONE: durée 1h35

INGREDIENTS :

500 g de farine de type 45
1 pincée de sel
15 g de levure de boulanger
12 cl de lait tiède
12 cl d'eau tiède
2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
75 g de cassonade
160 g de beurre
120 g de fruits confis
1 grosse poignée de raisins secs



Préparation :

Mélangez la levure dans de l'eau tiède avec un peu de sucre et laissez reposer au chaud jusqu'à ce que le volume double

Ajoutez les jaunes d'œuf, le sel, la vanille, le zeste de citron et le reste de sucre, puis 500 g de farine.

Ajoutez le beurre en dés, puis le reste de farine. Pétrissez la pâte, déposez-la dans une terrine beurrée, saupoudrez de farine et laissez reposer 45 minutes.

Ajoutez le citron confit coupés en dés et les raisins et pétrissez. Versez dans un moule beurré, couvrez d'un papier beurré et laissez reposer 15 minutes.

Ôtez le papier, badigeonnez de beurre ramolli. Enfournez à 200°C (thermostat 6/7) et laissez cuire 10 minutes.

Baissez le four à 150°C (thermostat 5) et laissez cuire de 30 à 40 minutes.

RICCIARELLI: durée 40 min

INGREDIENTS :

Pour une quinzaine :

100 gr de sucre glace

100 gr d'amandes en poudre

20 gr d'écorces d'oranges confites

2 cuillères à soupe d'Amaretto (ou ¼ c à c d'arôme amande amère)

30 gr de blanc d'œuf

½ c à c de poudre à lever

Sucre glace pour l'enrobage

Préparation :

La veille :

Couper les écorces d'oranges confites en très petits morceaux. Dans un récipient, mélanger la poudre d'amandes, la poudre à lever et le sucre glace. Ajouter les écorces d'oranges confites et l'amaretto. Bien mélanger.

Dans un autre récipient, battre le blanc d'œuf en neige. L'incorporer au mélange précédent. Couvrir hermétiquement de papier film et entreposer au réfrigérateur 24h.

Le lendemain :

Préchauffer le four à 150°C.

Former, avec la pâte, un boudin d'environ 5 cm de diamètre. Le rouler dans le sucre glace.

Couper des tranches d'1 cm d'épaisseur. Leur donner une forme un peu ovale et les enrober généreusement de sucre glace. Les disposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

Enfourner et cuire 12 à 15 minutes.

