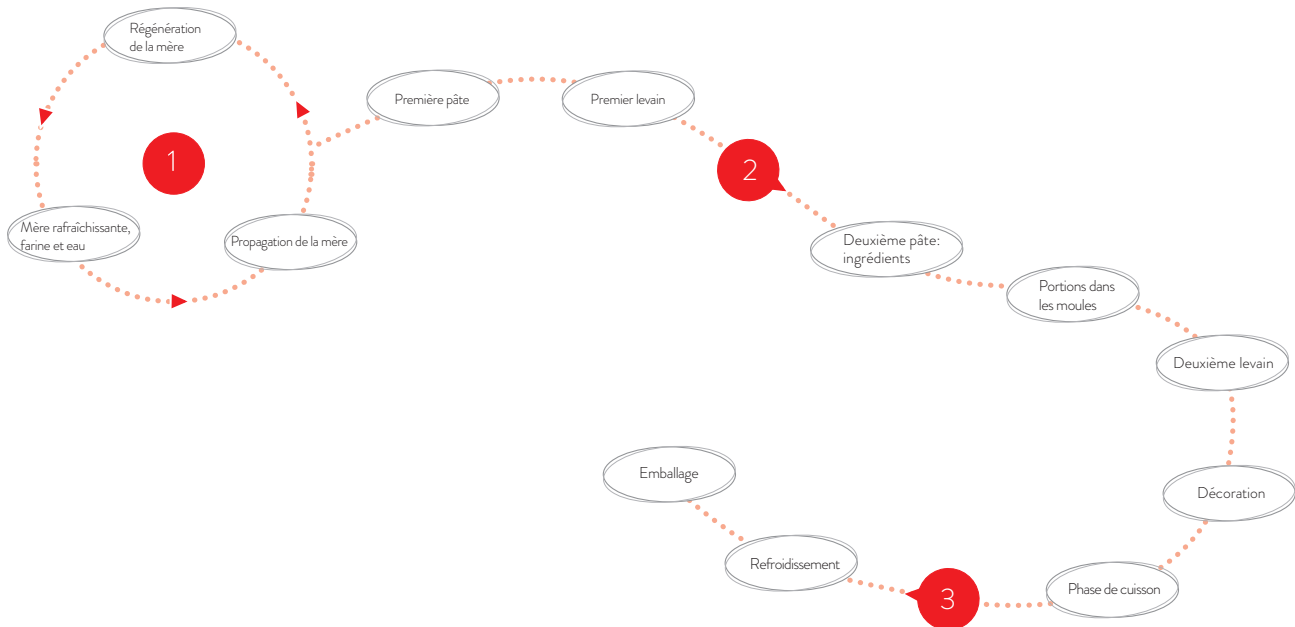


# Les trois jours de la Bonifanti panettone

Il faut 3 jours de travail, de patience et une attention particulière pour créer un Bonifanti Panettone.



## ■ PREMIER JOUR: LA PRÉPARATION

Tout en respectant les rythmes lents de la fermentation naturelle, les levures vivantes de la “mère blanche Bonifanti” sont constamment nourries et rafraîchies avec l’addition d’eau et de farine.

La première étape de la préparation consiste dans la Division de la pâte: une partie est conservée pour le traitement ultérieur, tandis qu’une autre partie commence son chemin pour devenir un Bonifanti panettone. Vous ajoutez plus d’eau et de farine et le laissez au repos, le temps au cours de laquelle la pâte atteint le bon niveau de levain.

Avec l’addition de sucre, beurre et œufs, il reste toute la nuit dans l’environnement à la température contrôlée et l’humidité. Et enfin, le matin après l’attente est récompensé comme toujours : la pâte a essayé son volume.

## ■ DEUXIÈME JOUR : LA PÂTE ET LA CUISSON

Le matin du deuxième jour est consacré à la «deuxième pâte», dans laquelle sont ajoutées, en plus des ingrédients de base, ceux caractérisant : l’orange, le cèdre, la pêche, la poire, l’abricot, Amarena, cerise, raisins, chocolat, de nombreuses saveurs naturelles qui le rendent unique Bonifanti panettone.

La pâte ainsi enrichie d’intonations et de nuances de saveurs est en partie, arrondie et laissée à nouveau au repos, chaque panettone à l’intérieur de son propre «pirottino».

Au passage lent de la journée, le levain produit le «deuxième levain» et seulement le soir le panettone est prêt pour une cuisson progressive après avoir été recouvert d’un glaçage aux noisettes et enrichi d’amandes ou de grains de sucre.

A la fin de la cuisson, le panettone, fraîchement cuit, commence la phase de refroidissement qui se déroule à température ambiante toute la nuit, dans une position renversée pour favoriser une diffusion uniforme des goûts et des saveurs émis par les ingrédients, sans l’utilisation de Technologies pour l’extraction de la chaleur.

## ■ TROISIÈME JOUR: CONDITIONNEMENT

Le respect des temps de refroidissement est l’un des secrets pour garantir la qualité et le goût au panettone Bonifanti. Seulement le matin du troisième jour, lorsque plus de 48 heures se sont écoulées depuis le début de la transformation, le panettone a terminé son cycle de traitement et attend la touche finale: la main-emballage. Le résultat est un travail de haut artisanat, beau à voir, mémorable au goût.

