

PANDORO AL CIOCCOLATO

un classico dei grandi lievitati, a due impasti e interamente al cioccolato.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500
ACQUA	g 2000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1300
UOVA INTERE	g 750
LIEVITO DI BIRRA	g 36

PREPARAZIONE

- Iniziare con DOLCE FORNO, lievito di birra e acqua.
- A impasto formato aggiungere le uova in più riprese, fino ad ottenere una struttura liscia e con maglia glutinica ben formata.
- Infine inserire il burro in due volte e continuare a impastare fino ad ottenere un impasto elastico ed asciutto con una temperatura di 26/28°C.
- Lasciar lievitare a 30°C per 4,30 ore, o almeno fino a quando triplica.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la “spia”, mettendo g 333 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l’effettiva triplicazione.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

EMULSIONE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 2000
ACQUA - 70°C	g 1500
CACAO 22-24	200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2500

PREPARAZIONE

- Aggiungere all'acqua calda il cioccolato in gocce ed emulsionare con l'aiuto di un minipimer.
- Una volta sciolto tutto il cioccolato aggiungere all'interno della brocca il cacao 22-24 e

TUORLO D'UOVO	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
MIELE	g 300

continuare a mixare.

- Far girare il burro in planetaria con foglia.
- Sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare ed aggiungerlo al burro.
- A parte riscaldare a 50°C il burro di cacao ed inserire il miele, aggiungere poi gli aromi e la pasta d'arancio.
- Miscelare ed inserire nel burro.
- Aggiungere la ganache di cioccolato e far girare per alcuni minuti.
- Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo coperto con uno strato di pellicola.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 4500
TUORLO D'UOVO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
SALE FINO	g 120
TUORLO D'UOVO	g 1000
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - IN GOCCE	g 4500

PREPARAZIONE

- Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e tuorlo (1) ed iniziare ad impastare.
- Quando la pasta è ben formata inserire lo zucchero ed il sale.
- Inserire il restante tuorlo (2) in tre volte.
- Incorporare in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
- Terminare con le le gocce di cioccolato fodnente 68% poste in frigorifero da almeno 2-3 ore.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Tempi d'impastamento:40/50 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.

COMPOSIZIONE FINALE

- Non far puntare e suddividere nella pezzatura di 1050 gr. Arrotolare ben stretto e porre negli stampi precedentemente imburrati con burro a pomata.
- Porre a lievitare a 21°C umidità relativa di circa il 70% per circa 15 ore o comunque fino a quando la cupola sarà a filo dal bordo.
- Prima della cottura non punzecchiare la superficie per evitare la spaccatura della cupola.
- Infornare a 165°C per 50 minuti circa.
- Finita la cottura verificare con l'aiuto di un termometro, che il prodotto al cuore abbia una temperatua tra i 96/98°C.

- Lasciare raffreddare negli stampi per circa 2 ore e smodellare i pandori.
- Farli asciugare per 6-7 ore capovolti e confezionare in sacchetti moplefan.

AVVERTENZE

Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

1) il valore della temperatura ambiente

2) il valore della temperatura del Dolce Forno

3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

CALCOLO: Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante



RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE