

PANDORO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3.600
ACQUA - 28-30°C	g 1.900
LIEVITO	g 50

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO, acqua e lievito fino a formare una buona maglia glutinica ed ottenere un impasto liscio ed asciutto.

La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.

Porre a lievitare a 28-30°C per 4 ore circa finché il volume sarà quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 4.500
TUORLO D'UOVO	g 1.400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
ACQUA - 28-30°C	g 1.000

PREPARAZIONE

Aggiungere al 1° impasto DOLCE FORNO e acqua, impastare per qualche minuto fino al raggiungimento di un'ottima maglia.

Aggiungere tuorlo e zucchero in più riprese alternando fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare con il burro sempre in più riprese.

Mettere a maturare per 2 ore a 26-28°C.

EMULSIONE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2.850
TUORLO D'UOVO - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
BURRO DI CACAO - FUSO	g 150

PREPARAZIONE

Emulsionare gli ingredienti mescolando fino a completa amalgama, senza però farli montare.

TERZO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 4.500
TUORLO D'UOVO	g 1.900
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 600
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
LEVOSUCROL	g 300
SALE FINO	g 110
PEPITA FONDENTE 1100	g 4.000-4.500

PREPARAZIONE

Aggiungere al secondo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, il LEVOSUCROL ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
Aggiungere l'emulsione preparata in precedenza sempre aggiunta in più riprese.
Terminare con le PEPITE DI CIOCCOLATO poste in frigorifero da almeno 2-3 ore.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-50 minuti circa.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15 minuti.
Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi per pandoro precedentemente ben imburrati.
Mettere in cella di lievitazione a 25°C con umidità relativa di circa il 70% per 10-12 ore, finché la pasta non arriva al bordo dello stampo.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 140-160°C per tempi variabili secondo il peso (circa 45-50 minuti per pandori da g 500, 70 minuti per quelli da g 1.000) e comunque finché non raggiunge i 96-98°C al cuore.

Lasciare raffreddare negli stampi per circa 2 ore e smodellare i pandori.

Farli asciugare per 6-7 ore capovolti e confezionare in sacchetti moplefan.

Prima di servire spolverare abbondantemente con BIANCANEVE.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

farina di **grano tenero** tipo 0, burro,cioccolato 13.3% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), vanillina), tuorlo d'**uovo**, zucchero, **latte** (reidratato), fruttosio, miele o zucchero invertito, burro di cacao, lievito madre naturale (**frumento**), lievito, emulsionante E471, sale, aromi. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**,cioccolato 13.3% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia), vanillina), tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele o zucchero invertito, burro di cacao, lievito madre naturale (**frumento**), lievito, sale.
Il prodotto può contenere **frutta a guscio e soia.**
Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire DOLCE FORNO con DOLCE FORNO MAESTRO senza cambiare la ricetta.