



PANDORO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

chef Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua - 28-30°C

lievito

PREPARAZIONE

3.600g Impastare DOLCE FORNO, acqua e lievito fino a formare una buona maglia
1.900g glutinica ed ottenere un impasto liscio ed asciutto.
50g 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

tuorlo d'uovo

burro 82% m.g. - morbido

zucchero semolato

acqua - 28-30°C

PREPARAZIONE

4.500g Aggiungere al 1° impasto DOLCE FORNO e acqua, impastare per qualche
1.400g minuto fino al raggiungimento di un'ottima maglia.
1.150g Aggiungere tuorlo e zucchero in più riprese alternando fino ad ottenere una
500g pasta liscia.
1.000g 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
tuorlo d'uovo - temperatura ambiente
zucchero semolato
BURRO DI CACAO - fuso

PREPARAZIONE

2.850g Emulsionare gli ingredienti mescolando fino a completa amalgama, senza
600g però farli montare.
500g
150g

TERZO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

tuorlo d'uovo
burro 82% m.g. - morbido
zucchero semolato

LEVOSUCROL

sale fino

PEPITA FONDENTE 1100

PREPARAZIONE

4.500g Aggiungere al secondo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed
1.900g impastare per 5-10 minuti.
600g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, il
500g LEVOSUCROL ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
300g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.
110g Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino
ad ottenere una pasta liscia.
4.000-4.500g 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.

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 $26^{\circ}\text{C} \times 3$ (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