

# PANDORO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

☐ 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.

1.150q Aggiungere tuorlo e zucchero in più riprese alternando fino ad ottenere una

500g pasta liscia.

1.000q 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

2.850q

600a PREPARAZIONE

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

## **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

1.900q impastare per 5-10 minuti.

600g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, il

500a LEVOSUCROL ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

300a Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino 110a 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

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 guelli 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  $26^{\circ}$ C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es.  $20^{\circ}$ C) – valore 2 (es.  $18^{\circ}$ C) – valore 3 (es. 15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante