

PANDORO MANDARINO E CIOCCOLATO

Livello avanzato

LIEVITATO TRADIZIONALE



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PRIMO IMPASTO (ORE 11 CIRCA)

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
acqua	2700g
lievito di birra	50g
uova intere	1000g
burro 82% m.g. - morbido	1500g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire con le uova fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre a lievitare a 26-28°C con umidità del 60% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 4 ore circa.

EMULSIONE

burro 82% m.g. - morbido	3400g
tuorlo d'uovo	2500g
zucchero semolato	1700g
miele	400g
LEVOSUCROL	200g
BURRO DI CACAO	250g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	175g
sale	150g

Far emulsionare in planetaria con la frusta a bassa velocità il tuorlo con lo zucchero, il sale, il miele, Levosucrol, Joypaste vaniglia senza farlo montare ed aggiungere poi il burro ammorbidito.
A parte riscaldare a 50°C il burro di cacao ed inserirlo.
Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo coperto con uno strato di pellicola a contatto.

SECONDO IMPASTO (ORE 16 CIRCA)

DOLCE FORNO MAESTRO	4500g	Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e l'acqua ed iniziare ad impastare.
acqua	500g	Incorporare in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Cubetti di mandarino candito 4x4 Cesarin	2000g	Aggiungere, quando l'impasto sarà bel liscio ed elastico, i Chunks cioccolato fondente e i cubetti di mandarino.
DARK CHOCOLATE CHUNKS	3000g	Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

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 temperatura 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.