



PANDORO MANDARINO E CIOCCOLATO

👤 Livello avanzato

LIEVITATO TRADIZIONALE

PRIMO IMPASTO (ore 11 circa)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

lievito di birra

uova intere

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

2700g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire con le uova fino ad ottenere una struttura liscia.

1000g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

1500g 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

INGREDIENTI

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

LEVOSUCROL

BURRO DI CACAO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

sale

PREPARAZIONE

3400g Far emulsionare in planetaria con la frusta a bassa velocità il tuorlo con lo
2500g zucchero, il sale, il miele, Levosucrol, Joypaste vaniglia senza farlo montare
1700g ed aggiungere poi il burro ammorbidito.
400g A parte riscaldare a 50°C il burro di cacao ed inserirlo.
200g Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo coperto con uno
250g strato di pellicola a contatto.
175g
150g

SECONDO IMPASTO (ore 16 circa)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

Cubetti di mandarino candito 4x4 Cesarin

DARK CHOCOLATE CHUNKS

PREPARAZIONE

4500g Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e l'acqua ed iniziare ad
500g impastare.
2000g Incorporare in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed
3000g asciutto.
Aggiungere, quando l'impasto sarà bel liscio ed elastico, i Chunks cioccolato
fondente e i cubetti di mandarino.
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.

Infnare 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.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE