



# PANDORO MANDARINO E CIOCCOLATO

👤 Livello avanzato

LIEVITATO TRADIZIONALE



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## PRIMO IMPASTO (ORE 11 CIRCA)

### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua  
lievito di birra  
uova intere  
burro 82% m.g. - morbido

6500g  
2700g  
50g  
1000g  
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  
tuorlo d'uovo  
zucchero semolato  
miele  
LEVOSUCROL  
BURRO DI CACAO  
JOYPASTE VANIGLIA  
MADAGASCAR/BOURBON  
sale

3400g  
2500g  
1700g  
400g  
200g  
250g  
175g  
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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## SECONDO IMPASTO (ORE 16 CIRCA)

### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

Cubetti di mandarino candito 4x4

Cesarin

### DARK CHOCOLATE CHUNKS

4500g

500g

2000g

3000g

Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e l'acqua ed iniziare ad impastare.

Incorporare in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed 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.

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.



Extraordinary  
made simple.