



PANDORO MANDARINO E CIOCCOLATO

chef 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
2700g prevista in ricetta.
50g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più
1000g riprese e proseguire con le uova fino ad ottenere una struttura liscia.
1500g 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

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 zucchero, il sale, il miele, Levosucrol, Joypaste vaniglia senza farlo montare
2500g ed aggiungere poi il burro ammorbidente.
1700g A parte riscaldare a 50°C il burro di cacao ed inserirlo.
400g Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo coperto con uno strato di pellicola a contatto.
200g
250g
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.

Inforpare 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

PASTICCIORE E GELATIERE