

# PANDORO AL MANDARINO

un classico dei grandi lievitati, a due impasti.

# **PRIMO IMPASTO**

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

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

#### PREPARAZIONE

6500g - Iniziare con dolce forno, lievito di birra e acqua.

2700g - A impasto formato aggiungere le uova in più riprese, fino ad ottenere una

40a struttura liscia e con maglia glutinica ben formata.

1000a - Infine inserire il burro in due volte e continuare a impastare fino ad ottenere 1500a un impasto elastico ed asciutto con una temperatura di 26/28°C.

- Lasciar lievitare a 30°C per 4,30 ore, o almeno fino a quando triplica.

**AVVERTENZE:** 

-Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 333 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva triplicazione.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

### **EMULSIONE**

#### INGREDIENTI

| burro 82% m.g morbido | 3400g |
|-----------------------|-------|
| tuorlo d'uovo         | 2500g |
| zucchero semolato     | 1700g |
| miele                 | 400g  |

**LEVOSUCROL BURRO DI CACAO** JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON JOYPASTE ZABAIONE TRADITION sale

200g 250g PREPARAZIONE

160a - Far girare il burro in planetaria con foglia.

- Sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare ed aggiungerlo al burro. 135a

- A parte riscaldare a 50°C il burro di cacao ed inserire il miele e il levosucrol, aggiungere poi gli aromi.
- Miscelare ed inserire nel burro.
- Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo coperto con uno strato di pellicola.

# **SECONDO IMPASTO**

# INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

Cubetti di mandarino candito 4x4 Cesarin

#### PRFPARA7INNF

4500g - Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e l'acqua ed iniziare ad 500g impastare.

- 1500g Incorporare in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
  - Incorporare i cubetti di mandarino.
  - Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
  - Tempi d'impastamento:40/50 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.

## **FARCITURA**

#### INGREDIENTI

Frutta in crema Cesarin - Mandarino

#### PREPARAZIONE

Una volta raffreddati completamente frarcire i pandori con Frutta in Crema mandarino Cesarin.

# 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 temperatua 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.

N.B. Se si volesse realizzare un pandoro al cioccolato bianco e frutti di bosco, consigliamo di aggiungere su questa dose 2500 Gr. di goccioloni bianchi Irca e 2500 Gr. di tutta frutta frutti di bosco Cesarin.

N.B. se si volesse realizzare un pandoro al mandarino, consigliamo di aggiungere su guesta dose 1500 Gr. di cubetti di mandarino.

#### **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



# **RICETTA CREATA DA:**

# **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE