



# PANDORO DECORATO

👤 Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI

## PRIMO IMPASTO ore 10.00

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

acqua - (1) 28-30°C

acqua - (2) 28-30°C

lievito - di birra

burro 82% m.g. - morbido

### PREPARAZIONE

2.700g -Iniziare l'impasto con il Dolce Forno, il lievito, i primi 900 grammi d'acqua, il  
900g burro ed impastare per circa 10 minuti; deve cominciare a formarsi la maglia  
400g glutinica.

35g -Aggiungere la restante acqua (400 gr) in tre volte ed impastare fino al  
200g raggiungimento di una struttura liscia ed asciutta.

-La temperatura finale dell'impasto deve essere 26-28°C.

-Prelevare la pasta depositarla in un contenitore capiente e unto con burro e  
porla a lievitare a 28-30°C con umidità del 70-80% per 3 ore e comunque fino  
a che il volume sia triplicato (per verificarlo si consiglia di fare la "SPIA"  
mettendo 330 gr di pasta in una caraffa da 1 litro).

### AVVERTENZE:

**-Se non si dispone di una cella di lievitazione con umidità è obbligatorio ricoprire tutti gli elementi con teli di Nylon al fine di sfruttare l'umidità presente nell'impasto.**

-I tempi d'impasto possono variare da 20 a 30 minuti in base all'impastatrice utilizzata.

## SECONDO IMPASTO ore 13:30

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

uova - (1) temp. ambiente  
uova - (2) temp. ambiente  
zucchero  
tuorlo - temperatura ambiente  
burro 82% m.g. - morbido

### PREPARAZIONE

3.375g -Aggiungere al primo impasto Dolce Forno e i primi 700 grammi di uova  
700g ed impastare per circa 10 minuti.  
700g -Aggiungere in due-tre volte il restante uovo intero ed attendere che si formi  
600g bene la maglia glutinica.  
850g -Aggiungere lo zucchero a pioggia.  
900g -Aggiungere il tuorlo in tre volte fino ad ottenere una pasta liscia.  
-Aggiungere il burro in tre volte.  
-La temperatura finale dell'impasto deve essere 26-28°C.  
-Porre a lievitare in un contenitore capiente e unto di burro a 28-30°C con umidità del 70-80% per 1 ora e 30 minuti.  
AVVERTENZE:  
**-Se non si dispone di una cella di lievitazione con umidità è obbligatorio ricoprire tutti gli elementi con teli di Nylon al fine di sfruttare l'umidità presente nell'impasto.**  
-I tempi d'impasto possono variare da 30 a 40 minuti in base all'impastatrice utilizzata.

## EMULSIONE

---

### INGREDIENTI

burro 82% m.g. - morbido  
tuorli d'uovo - temperatura ambiente  
zucchero semolato  
miele  
BURRO DI CACAO - fuso  
bacche di vaniglia  
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati  
scorza grattugiata di limone

### PREPARAZIONE

2.250g -Spezzettare il burro ancora freddo e metterlo in planetaria con "foglia" ed  
600g impastare fino a renderlo privo di grumi.  
600g -A parte miscelare senza montare il tuorlo con lo zucchero ed il miele.  
400g -Aggiungere poi la pasta d'arancio, la scorza di limone, la vaniglia e il burro di  
225g cacao preventivamente fuso a bassa temperatura (35°C) ed amalgamare  
4 bene il tutto.  
-Aggiungere al burro lavorato e miscelare.  
350g -Conservare a temperatura ambiente coperta con pellicola fino al suo  
20g utilizzo.  
**AVVERTENZE: se la vostra impastatrice tende a scaldare eccessivamente l'impasto si consiglia di conservare l'emulsione in frigorifero.**

## TERZO IMPASTO ore 16:00

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

panna 35% m.g. - (5°C)  
uova - (5°C)  
burro 82% m.g. - morbido  
zucchero semolato  
tuorlo - (5°C)  
sale fino

### PREPARAZIONE

3.375g -Aggiungere al secondo impasto il Dolce Forno, il burro, la panna fredda ed  
375g impastare per circa 10 minuti.  
600g -Inserire le uova fredde in tre volte ed attendere che siano ben assorbite.  
500g -Aggiungere lo zucchero con il sale a pioggia e attendere che sia ben  
375g assorbito.  
1.000g -Inserire il tuorlo freddo in tre volte ed attendere che si formi bene la maglia  
120g glutinica.  
-Aggiungere il burro morbido.  
-Terminare aggiungendo l'emulsione in più riprese fino ad ottenere un  
impasto liscio che tende a staccarsi dall'impastatrice (la temperatura finale  
dell'impasto deve essere 26-28°C).  
-I tempi d'impasto possono variare da 50 a 60 minuti in base all'impastatrice  
utilizzata.  
-Prelevare l'impasto depositarlo in un contenitore capiente e unto con burro  
e mettere a puntare a 26-28°C per 10 minuti.  
-Dopo la puntatura depositare l'impasto su un tavolo "non freddo" e unto  
con poco burro.  
-Suddividere nelle pezzature desiderate.  
-Arrotolare senza dare eccessiva "forza" e depositare negli stampi da  
Pandoro ben imburati e con la chiusura laterale.  
-Schiacciare bene la pasta nello stampo cercando di eliminare le bolle d'aria  
che si potrebbero formare tra lo stampo e la pasta.  
-Porre a lievitare a 22-24°C con umidità del 70-80% per 12-14 ore affinché la  
pasta sia sopra il bordo dello stampo.  
-Mettere all'aria i Pandori per 10-15 minuti affinché si crei una leggera pelle e  
poi punzecchiare sottopelle con uno stecchino in corrispondenza delle coste  
ed al centro.

### AVVERTENZE:

**-Se non si dispone di una cella di lievitazione con umidità è obbligatorio ricoprire tutti gli elementi con teli di plastica al fine di sfruttare l'umidità presente nell'impasto.**

## FARCITURA

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g.

JOYGELATO MASCARPONE

acqua

LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

500g Aggiungere JOYGELATO MASCARPONE alla panna, miscelare e lasciare

45g reidratare per 15-20 minuti.

100g Aggiungere al composto acqua e LILLY NEUTRO e montare in planetaria fino

100g alla consistenza desiderata.

## Composizione finale

---

-Cuocere a 140-160°C per tempi variabili secondo il peso (circa 45-50 minuti per pandori da g 500, 70 minuti per quelli da g 1.000) e comunque finché non raggiunge i 95-97°C al cuore.

-Lasciare raffreddare negli stampi per circa 2 ore e smodellare i pandori.

-Farli asciugare per 6-7 ore capovolti e confezionare in sacchetti moplefan.

-Tagliare il pandoro a fette orizzontali e farcire con crema al mascarpone alternando gli strati in modo da incrociare le punte e formare così un albero di natale.

-Fare degli spuntoni di crema pure sulle punte che sporgono e decorare con decorazioni DOBLA.

-Prima di servire spolverare con BIANCANEVE per ricreare l'effetto neve.

### 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°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

#### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

I prodotti finiti realizzati con le ricette irca devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti.

farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **uovo**, **latte** (reidratato), fruttosio, miele o zucchero invertito, burro di cacao, **panna**, pasta d'arancio 1.5% (indicare gli ingredienti dei marroni), scorza di limone, lievito madre naturale (**frumento**), lievito, emulsionante E471, sale, aromi. Il prodotto può contenere **soia e frutta a guscio**

#### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, **uovo**, tuorlo d'**uovo**, miele o zucchero invertito, burro di cacao, **panna**, pasta d'arancio 0.7 (indicare gli ingredienti), scorza di limone, lievito madre naturale (**frumento**), lievito, sale. Il prodotto può contenere **soia e frutta a guscio**

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati. *Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.*