

PANDORO FARCITO AL PISTACCHIO

Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	2.700g
acqua - (1) 28-30°C	900g
acqua - (2) 28-30°C	400g
lievito - di birra	35g
burro 82% m.g. - morbido	200g

-Iniziare l'impasto con il Dolce Forno Maestro, il lievito, i primi 900 grammi d'acqua, il burro ed impastare per circa 10 minuti; deve cominciare a formarsi la maglia glutinica.
-Aggiungere la restante acqua (400 gr) in tre volte ed impastare fino al 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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	3.375g
uova - (1) temp. ambiente	700g
uova - (2) temp. ambiente	700g
zucchero	600g
tuorlo - temperatura ambiente	850g
burro 82% m.g. - morbido	900g

-Aggiungere al primo impasto Dolce Forno Maestro e i primi 700 grammi di uova ed impastare per circa 10 minuti.
-Aggiungere in due-tre volte il restante uovo intero ed attendere che si formi bene la maglia glutinica.
-Aggiungere lo zucchero a pioggia.
-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

burro 82% m.g. - morbido	2.250g
tuorli d'uovo - temperatura ambiente	600g
zucchero semolato	600g
miele	400g
BURRO DI CACAO - fuso	225g
bacche di vaniglia	4
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati	350g
scorza grattugiata di limone	20g

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

TERZO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	3.375g
panna 35% m.g. - (5°C)	375g
uova - (5°C)	600g
burro 82% m.g. - morbido	500g
zucchero semolato	375g
tuorlo - (5°C)	1.000g
sale fino	120g

-Aggiungere al secondo impasto il Dolce Forno Maestro, il burro, la panna fredda ed impastare per circa 10 minuti.
-Inserire le uova fredde in tre volte ed attendere che siano ben assorbite.
-Aggiungere lo zucchero con il sale a pioggia e attendere che sia ben assorbito.
-Inserire il tuorlo freddo in tre volte ed attendere che si formi bene la maglia glutinica.
-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 imburrati 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.

SCIROPPO A 60 BRIX

zucchero semolato	600g
acqua	400g

portare a bollore lo zucchero e l'acqua.

FARCITURA AL PISTACCHIO

CHOCOCREAM PISTACCHIO	1000g
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	200g
sciroppo di zucchero - 60 brix	900g
Alcool puro	50g

unire la Chocoream Pistacchio con la Joypaste Pistacchio e miscelare i due prodotti.
unire lo sciroppo precedentemente realizzato alla miscela e mescolare con mixer ad immersione.
unire l'alcool e mixare il tutto.
coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare una notte a temperatura ambiente.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.
-Farcirli con la crema al pistacchio con l'aiuto di una siringa per alimenti.
-Farli asciugare per 6-7 ore capovolti e confezionare in sacchetti moplefan.

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.*