



PANDORO FARCIITO AL PISTACCHIO

chef Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

Ingredienti

DOLCE FORNO MAESTRO

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 Maestro, il lievito, i primi 900 grammi 900g d'acqua, il burro ed impastare per circa 10 minuti; deve cominciare a formarsi 400g la maglia 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

Ingredienti

DOLCE FORNO MAESTRO

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 Maestro e i primi 700 grammi di 700g uova 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 bene il tutto.
4 -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

Ingredienti

DOLCE FORNO MAESTRO

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 Maestro, il burro, la panna fredda ed impastare per circa 10 minuti.
- 375g -Inserire le uova fredde in tre volte ed attendere che siano ben assorbite.
- 600g -Aggiungere lo zucchero con il sale a pioggia e attendere che sia ben assorbito.
- 500g -Inserire il tuorlo freddo in tre volte ed attendere che si formi bene la maglia glutinica.
- 375g -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).
- 1.000g -I tempi d'impasto possono variare da 50 a 60 minuti in base all'impastatrice utilizzata.
- 120g -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

Ingredienti

zucchero semolato

acqua

Preparazione

- 600g portare a bollire lo zucchero e l'acqua.
- 400g

FARCITURA AL PISTACCHIO

Ingredienti

CHOCOCREAM PISTACCHIO

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

sciropo di zucchero - 60 brix

Alcool puro

Preparazione

1000g unire la Chocoream Pistacchio con la Joypaste Pistacchio e miscelare i due

200g prodotti.

900g unire lo sciropo precedentemente realizzato alla miscela e mescolare con

50g mixer ad immersione.

unire l'alcool e mixare il tutto.

coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare una notte a temperatura ambiente.

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.*



RICETTA CREATA DA:
Mirko Scarani
Pasticciere