



PANDORO FARCITO AL PISTACCHIO

👤 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 d'acqua, il burro ed impastare per circa 10 minuti; deve cominciare a formarsi la maglia glutinica.
- 900g
- 400g
- 35g -Aggiungere la restante acqua (400 gr) in tre volte ed impastare fino al raggiungimento di una struttura liscia ed asciutta.
- 200g
- 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
4 bene il tutto.
350g -Aggiungere al burro lavorato e miscelare.
20g -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

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
375g fredda ed 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.
-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.

SCIROPPO A 60 BRIX

Ingredienti

zucchero semolato
acqua

Preparazione

600g portare a bollore 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 prodotti.

200g
900g unire lo sciroppo precedentemente realizzato alla miscela e mescolare con mixer ad immersione.

50g 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 circa 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