

# PANDORO RICETTA RAPIDA

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

## PRIMO IMPASTO

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO | 6.500g |
| acqua | 3.500g |
| burro 82% m.g. - morbido | 1.300g |
| lievito | 220g |

Impastare per il DOLCE FORNO con il lievito e 2/3 dell'acqua.
Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2 volte.
Impastare, fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre a lievitare a 28-30°C per 2 ore e 30 minuti con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
L'impasto dovrà triplicare il suo volume.
AVVERTENZE:
- Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

## EMULSIONE

| | |
|---|---|
| burro 82% m.g. - morbido | 2.000g |
| zucchero | 400g |
| tuorlo d'uovo | 500g |
| BURRO DI CACAO - fuso a bassa temperatura | 250g |

Miscelare con la foglia il burro con lo zucchero, successivamente aggiungere i tuorli a filo.
In ultimo incorporare, sempre a filo, il BURRO DI CACAO precedentemente fuso a bassa temperatura.
Miscelare, fino a completa amalgama degli ingredienti.
Conservare in frigo fino all'utilizzo.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

## IMPASTO FINALE

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO | 4.500g |
| tuorlo d'uovo | 2.500g |
| burro 82% m.g. - morbido | 700g |
| zucchero | 1.000g |
| ZUCCHERO INVERTITO - o miele | 250g |
| sale | 100g |

Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 1kg di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.
Inserire, quindi il restante tuorlo in più riprese e successivamente il burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia.
Aggiungere, quindi l'emulsione in più riprese.
Mettere a lievitare per 30 minuti a 28-30°C.
Dopo la puntatura, suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per 10-15 minuti a 24-26°C.
Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli stampi ad 8 coste previamente imburrati.
Mettere in cella di lievitazione, finchè il culmine della pasta raggiunga il bordo dello stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

## COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 140-160°C per tempi variabili secondo il peso (circa 45-50 minuti per pandori da 500 grammi, 70 minuti per quelli da 1000 grammi).
Lasciare raffreddare negli stampi per circa 2 ore, smodellare i pandori e farli asciugare per 6-7 ore capovolti, quindi spolverare abbondantemente con zucchero a velo o BIANCANEVE PLUS e confezionare.
AVVERTENZE: ????
- Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.
- Il burro deve avere consistenza morbida. Il burro di cacao deve essere fuso a bassa temperatura, per non comprometterne il delicato aroma.
ETICHETTATURA:
**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.
Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **latte** (reidratato), fruttosio, miele o zucchero invertito, burro di cacao, 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:**
Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, miele o zucchero invertito, burro di cacao, lievito madre naturale (**frumento**), lievito, sale. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio.**
*Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.*

**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