

# PANDORO AL CIOCCOLATO

☐ Livello avanzato

un classico dei grandi lievitati, a due impasti e interamente al cioccolato.

## **PRIMO IMPASTO**

#### INGREDIENTI

**DOLCE FORNO MAESTRO** 

acqua burro 82% m.g. - morbido uova intere lievito di birra

#### **PREPARAZIONE**

6500g - Iniziare con DOLCE FORNO, lievito di birra e acqua.

2000g - A impasto formato aggiungere le uova in più riprese, fino ad ottenere una 1300g struttura liscia e con maglia glutinica ben formata.

 $_{750g}$  - Infine inserire il burro in due volte e continuare a impastare fino ad ottenere un impasto elastico ed asciutto con una temperatura di 26/28°C.

- Lasciar lievitare a 30°C per 4,30 ore, o almeno fino a quando triplica.

#### **AVVERTENZE:**

-Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 333 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva triplicazione.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

## **EMULSIONE**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% acqua - 70°C

Cacao 22-24

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

miele

#### **PREPARAZIONE**

2000g - Aggiungere all'acqua calda il cioccolato in gocce ed emulsionare con l'aiuto 1500g di un minipimer.

200 - Una volta sciolto tutto il cioccolato aggiungere all'interno della brocca il 2500a cacao 22-24 e continuare a mixare.

500a - Far girare il burro in planetaria con foglia.

- Sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare ed aggiungerlo al burro.

- Inserire il miele, aggiungere poi gli aromi e la pasta d'arancio.
- Miscelare ed inserire nel burro.
- Aggiungere la ganache di cioccolato e far girare per alcuni minuti.
- Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo coperto con uno strato di pellicola.

## **SECONDO IMPASTO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	4500g	- Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e tuorlo (1) ed iniziare ad
tuorlo d'uovo	1000g	impastare.
zucchero semolato	500g	- Quando la pasta è ben formata inserire lo zucchero ed il sale.
sale fino		- Inserire il restante tuorlo (2) in tre volte.
tuorlo d'uovo	1000g	- Incorporare in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - in gocce	4500g	asciutto.
Sitt Otti/ Clocold to Fortbeitte 30% in good	15009	- Terminare con le le gocce di cioccolato fodnente 68% poste in frigorifero da

## **Composizione finale**

- Non far puntare e suddividere nella pezzatura di 1050 gr. Arrotolare ben stretto e porre negli stampi precedentemente imburrati con burro a pomata.

almeno 2-3 ore.

- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

- Tempi d'impastamento:40/50 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.

- Porre a lievitare a 21°C umidità relativa di circa il 70% per circa 15 ore o comunque fino a quando la cupola sarà a filo dal bordo.
- Prima della cottura non punzecchiare la superficie per evitare la spaccatura della cupola.
- Infornare a 165°C per 50 minuti circa.
- Finita la cottura verificare con l'aiuto di un termometro, che il prodotto al cuore abbia una temperatua tra i 96/98°C.
- Lasciare raffreddare negli stampi per circa 2 ore e smodellare i pandori.
- 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  $26^{\circ}$ C x 3 (numero fisso) = 78 - valore 1 (es.  $20^{\circ}$ C) – valore 2 (es.  $18^{\circ}$ C) – valore 3 (es. 15) = 78 - 20 - 18 - 15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante

