

PANDORO PERE, ZENZERO E CANNELLA

Livello avanzato

un classico dei grandi lievitati, a due impasti.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
acqua	2700g
lievito di birra	40g
uova intere	1000g
burro 82% m.g. - morbido	1500g

- Iniziare con DOCLE FORNO MAESTRO, lievito di birra e acqua.
- A impasto formato aggiungere le uova in più riprese, fino ad ottenere una struttura liscia e con maglia glutinica ben formata.
- 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

burro 82% m.g. - morbido	3400g
tuorlo d'uovo	2500g
zucchero semolato	1530g
miele	270g
LEVOSUCROL	270g
BURRO DI CACAO	250g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	180g
JOYPASTE CANNELLA	105g
cannella in polvere	25g
sale	135g

- Far girare il burro in planetaria con foglia.
- Sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare ed aggiungerlo al burro.
- A parte riscaldare a 50°C il burro di cacao ed inserire il miele e il levosucrol, aggiungere poi gli aromi.
- Miscelare ed inserire nel burro.
- Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo coperto con uno strato di pellicola.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	4500g
acqua	500g
pere - SEMI CANDITE - CESARIN	3000g
Tutta Frutta Zenzero - Cesarin - CESARIN	1500g

- Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO MAESTRO e l'acqua ed iniziare ad impastare.
- Incorporare in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Tempi d'impastamento:40/50 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.

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.
- 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.

N.B. Se si volesse realizzare un pandoro al cioccolato bianco e frutti di bosco, consigliamo di aggiungere su questa dose 2500 Gr. di goccioloni bianchi Irca e 2500 Gr. di tutta frutta frutti di bosco Cesarin.
N.B. se si volesse realizzare un pandoro al mandarino, consigliamo di aggiungere su questa dose 1500 Gr. di cubetti di mandarino.

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