

# PANDORO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

## GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





## PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 3.600	Impastare DOLCE FORNO, acqua e lievito fino a formare una buona maglia glutinica
ACQUA - 28-30°C	g 1.900	ed ottenere un impasto liscio ed asciutto.
LIEVITO	g 50	La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.
		Porre a lievitare a 28-30°C per 4 ore circa finché il volume sarà quadruplicato.

## SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 4.500	Aggiungere al 1° impasto DOLCE FORNO e acqua, impastare per qualche minuto fino al
TUORLO D'UOVO	g 1.400	raggiungimento di un'ottima maglia.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 1.150	Aggiungere tuorlo e zucchero in più riprese alternando fino ad ottenere una pasta liscia.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500	Terminare con il burro sempre in più riprese.
ACQUA - 28-30°C	g 1.000	Mettere a maturare per 2 ore a 26-28°C.



## **EMULSIONE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 2.850	Emulsionare gli ingredienti mescolando fino a completa amalgama, senza però farli montare.
TUORLO D'UOVO - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500	
BURRO DI CACAO - FUSO	g 150	

## TERZO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 4.500	Aggiungere al secondo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10
TUORLO D'UOVO	g 1.900	minuti.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 600	Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, il LEVOSUCROL ed 1kg
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500	di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
LEVOSUCROL	g 300	Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.
SALE FINO	g 110	Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una
PEPITA FONDENTE 1100	g 4.000-4.500	pasta liscia.
		Aggiungere l'emulsione preparata in precedenza sempre aggiunta in più riprese.
		Terminare con le PEPITE DI CIOCCOLATO poste in frigorifero da almeno 2-3 ore.
		Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
		Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-50 minuti circa.
		Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e
		lasciare puntare per altri 15 minuti.
		Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi per pandoro precedentemente
		ben imburrati.
		Mettere in cella di lievitazione a 25°C con umidità relativa di circa il 70% per 10-12 ore, finché la
		pasta non arriva al bordo dello stampo.



#### INGREDIENTI

BIANCANEVE Q.B.

#### 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 96-98°C al cuore.

Lasciare raffreddare negli stampi per circa 2 ore e smodellare i pandori.

Farli asciugare per 6-7 ore capovolti e confezionare in sacchetti moplefan.

Prima di servire spolverare abbondantemente con BIANCANEVE.

**CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05** 

#### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

farina di **grano tenero** tipo 0, burro,cioccolato 13.3% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (d**isoia**), vanillina), tuorlo d**'uovo**, zucchero, **latte** (reidratato), fruttosio, miele o zucchero invertito, burro di cacao, lievito madre naturale (**frumento**), lievito, emulsionante E471, sale, aromi. Il prodotto può contenere**frutta a guscio**.

#### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**,cioccolato 13.3% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia), vanillina), tuorlo **duovo**, zucchero, miele o zucchero invertito, burro di cacao, lievito madre naturale (**frumento**), lievito, sale.

Il prodotto può contenere frutta a guscio e soia.

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

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire DOLCE FORNO con <u>DOLCE FORNO MAESTRO</u> senza cambiare la ricetta.

