PANDORO DECORATO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO ORE 10.00

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 2.700
ACQUA - (1) 28-30°C	g 900
ACQUA - (2) 28-30°C	g 400
LIEVITO - DI BIRRA	g 35
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200

PREPARAZIONE

-Iniziare l'impasto con il Dolce Forno, il lievito, i primi 900 grammi d'acqua, il burro ed impastare per circa 10 minuti; deve cominciare a formarsi la maglia glutinica.

-Aggiungere la restante acqua (400 gr) in tre volte ed impastare fino al raggiungimento di una struttura liscia ed asciutta.

-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 ORE 13:30

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3.375
UOVA - (1) TEMP. AMBIENTE	g 700

PREPARAZIONE

-Aggiungere al primo impasto Dolce Forno e i primi 700 grammi di uova ed impastare per circa 10 minuti.

-Aggiungere in due-tre volte il restante uovo intero ed attendere che si formi bene la maglia

UOVA - (2) TEMP. AMBIENTE	g 700
ZUCCHERO	g 600
TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE	g 850
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 900

glutinica.

-Aggiungere lo zucchero a pioggia.

-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	g 2.250
TUORLI D'UOVO - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ZUCCHERO SEMOLATO	g 600
MIELE	g 400
BURRO DI CACAO - FUSO	g 225
BACCHE DI VANIGLIA	4
PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI	g 350
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE	g 20

PREPARAZIONE

-Spezzettare il burro ancora freddo e metterlo in planetaria con "foglia" ed impastare fino a renderlo privo di grumi.

-A parte miscelare senza montare il tuorlo con lo zucchero ed il miele.

-Aggiungere poi la pasta d'arancio, la scorza di limone, la vaniglia e il burro di cacao preventivamente fuso a bassa temperatura (35°C) ed amalgamare bene il tutto.

-Aggiungere al burro lavorato e miscelare.

-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 ORE 16:00

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3.375
PANNA 35% M.G. - (5°C)	g 375
UOVA - (5°C)	g 600
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 375
TUORLO - (5°C)	g 1.000
SALE FINO	g 120

PREPARAZIONE

-Aggiungere al secondo impasto il Dolce Forno, il burro, la panna fredda ed impastare per circa 10 minuti.

-Inserire le uova fredde in tre volte ed attendere che siano ben assorbite.

-Aggiungere lo zucchero con il sale a pioggia e attendere che sia ben assorbito.

-Inserire il tuorlo freddo in tre volte ed attendere che si formi bene la maglia glutinica.

-Aggiungere il burro morbido.

-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 imburrati 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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE	Q.B.

FARCITURA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
JOYGELATO MASCARPONE	g 45
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Aggiungere JOYGELATO MASCARPONE alla panna, miscelare e lasciare reidratare per 15-20 minuti.

Aggiungere al composto acqua e LILLY NEUTRO e montare in planetaria fino alla consistenza desiderata.

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

-Tagliare il pandoro a fette orizzontali e farcire con crema al mascarpone alternando gli strati in modo da incrociare le punte e formare così un albero di natale.

-Fare degli spuntoni di crema pure sulle punte che sporgono e decorare con decorazioni DOBLA.

-Prima di servire spolverare con BIANCANEVE per ricreare l'effetto neve.

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 irca 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.*

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire DOLCE FORNO con DOLCE FORNO MAESTRO senza cambiare la ricetta.