



## PANDORO A DUE IMPASTI

UN CLASSICO DEI GRANDI LIEVITATI, A DUE IMPASTI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

ACQUA

LIEVITO DI BIRRA

UOVA INTERE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

#### PREPARAZIONE

- g 6500 - Iniziare con dolce forno, lievito di birra e acqua.
- g 2700 - A impasto formato aggiungere le uova in più riprese, fino ad ottenere una struttura liscia e con maglia glutinica ben formata.
- g 40
- g 1000 - 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.
- g 1500 - 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

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 3400
TUORLO D'UOVO	g 2500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1700
MIELE	g 400
LEVOSUCROL	g 200
BURRO DI CACAO	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 160
JOYPASTE ZABAIONE TRADITION	g 160
SALE	g 135

### PREPARAZIONE

- 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.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 4500
ACQUA	g 500

### PREPARAZIONE

- Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO 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 imburati 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 temperatura 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



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE