



PANDORO FARCITO AL PISTACCHIO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA - (1) 28-30°C
ACQUA - (2) 28-30°C
LIEVITO - DI BIRRA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

PREPARAZIONE

g 2.700 -Iniziare l'impasto con il Dolce Forno Maestro, il lievito, i primi 900 grammi d'acqua, il burro ed
g 900 impastare per circa 10 minuti; deve cominciare a formarsi la maglia glutinica.
g 400 -Aggiungere la restante acqua (400 gr) in tre volte ed impastare fino al raggiungimento di una
g 35 struttura liscia ed asciutta.
g 200 -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

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
UOVA - (1) TEMP. AMBIENTE
UOVA - (2) TEMP. AMBIENTE
ZUCCHERO

PREPARAZIONE

g 3.375 -Aggiungere al primo impasto Dolce Forno Maestro e i primi 700 grammi di uova ed impastare per
g 700 circa 10 minuti.
g 700 -Aggiungere in due-tre volte il restante uovo intero ed attendere che si formi bene la maglia glutinica.
g 600 -Aggiungere lo zucchero a pioggia.

TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 850

-Aggiungere il tuorlo in tre volte fino ad ottenere una pasta liscia.

g 900

-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

TUORLI D'UOVO - TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO SEMOLATO

MIELE

BURRO DI CACAO - FUSO

BACCHE DI VANIGLIA

PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE

g 2.250

g 600

g 600

g 400

g 225

4

g 350

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

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

PANNA 35% M.G. - (5°C)

g 3.375

g 375

PREPARAZIONE

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

UOVA - (5°C)
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO - (5°C)
SALE FINO

- g 600 -Inserire le uova fredde in tre volte ed attendere che siano ben assorbite.
- g 500 -Aggiungere lo zucchero con il sale a pioggia e attendere che sia ben assorbito.
- g 375 -Inserire il tuorlo freddo in tre volte ed attendere che si formi bene la maglia glutinica.
- g 1.000 -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).
- g 120 -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 imburati 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.

SCIROPPO A 60 BRIX

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO
ACQUA

g 600
g 400

PREPARAZIONE

portare a bollire lo zucchero e l'acqua.

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 1000
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 200
SCIROPPO DI ZUCCHERO - 60 BRIX	g 900
ALCOOL PURO	g 50

PREPARAZIONE

unire la Chococream Pistacchio con la Joypaste Pistacchio e miscelare i due prodotti.

unire lo sciroppo precedentemente realizzato alla miscela e mescolare con mixer ad immersione.

unire l'alcool e mixare il tutto.

coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare una notte a temperatura ambiente.

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.
- Farcirli con la crema al pistacchio con l'aiuto di una siringa per alimenti.
- 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°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.*



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE