



# PANDORO RICETTA RICCA

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

### PREPARAZIONE

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| DOLCE FORNO                   | g 3.375 |
| UOVA - (1) TEMP. AMBIENTE     | g 700   |
| UOVA - (2) TEMP. AMBIENTE     | g 700   |
| ZUCCHERO                      | g 600   |
| TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE | g 850   |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO      | g 900   |

- 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 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   |

### 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.

**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   |

-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.**

**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.

-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 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.**

## **DECORAZIONE**

---

### **INGREDIENTI**

|            |    |
|------------|----|
| BIANCANEVE | qb |
|------------|----|

---

### **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.

-Prima di servire spolverare abbondantemente con BIANCANEVE.

#### **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  $26^{\circ}\text{C} \times 3$  (numero fisso) = 78 - valore 1 (es.  $20^{\circ}\text{C}$ ) - valore 2 (es.  $18^{\circ}\text{C}$ ) - 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.