



PANDORO (2 IMPASTI)

Ricetta classica

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno”

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige	1300 g	Miscelare PRESTIGE con acqua, lievito di birra e uova per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 29-30°C con umidità dell'80-85% per 4-5 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.
Acqua	300g	
Lievito	15 g	
Zucchero	100 g	
Uova Intere (fresche di categoria A)	400 g	
Burro Classique 82%	200 g	*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto		Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE e la prima parte delle uova per circa 15/20 minuti*, sino ad ottenere un impasto asciutto; aggiungere quindi la seconda parte delle uova fino a che l'impasto risulti liscio ed elastico. Aggiungere lo zucchero a velo fino ad assorbimento e a seguire la terza parte delle uova insieme ad un terzo del burro. Unire la restante parte di burro in due/tre fasi fino a completo assorbimento. Per ultimo amalgamare il burro di cacao. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere circa 25-26°C. Mettere l'impasto così ottenuto su un tavolo da lavoro (possibilmente freddo) e lasciar riposare per 15-20 minuti circa a temperatura ambiente fino alla formazione di una “pelle” superficiale. Spezzare l'impasto del peso desiderato e lasciar riposare altri 10 minuti a temperatura ambiente fino al riformarsi di una leggera “pelle”, quindi arrotondare delicatamente e porre in appositi stampi precedentemente imburattati lasciando la chiusura dell'impasto sul lato. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 25-27°C a U.R. 75-80% e lasciar lievitare per 10-12 ore circa o comunque fino a quando la parte centrale dell'impasto è a filo dello stampo.
Prestige	1000 g	
Uova Intere* (fresche di categoria A) 1° parte	400 g	
Uova Intere* (fresche di categoria A) 2° parte	200 g	
Zucchero a Velo	500 g	
Uova Intere* (fresche di categoria A) 3° parte	100 g	
Burro Classique 82%	800 g	
Burro di cacao	50 g	
Aromi pandoro	q.b.	

* si raccomanda di utilizzare uova fredde da frigorifero. È importante mantenere una temperatura dell'impasto sufficientemente bassa per favorire il corretto assorbimento degli ingredienti.

*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 10-12 minuti.

3. Cottura (per pezzature da 800 g)

FORNO STATICO - 185/190°C per 50-55 minuti

FORNO VENTILATO - 165/170°C per 50-55 minuti

