



PANDORO MANDARINO E CIOCCOLATO

LIEVITATO TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO (ORE 11 CIRCA)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
LIEVITO DI BIRRA
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 6500
g 2700
g 50
g 1000
g 1500

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire con le uova fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre a lievitare a 26-28°C con umidità del 60% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 4 ore circa.

EMULSIONE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO
TUORLO D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
MIELE
LEVOSUCROL
BURRO DI CACAO
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
SALE

g 3400
g 2500
g 1700
g 400
g 200
g 250
g 175
g 150

PREPARAZIONE

Far emulsionare in planetaria con la frusta a bassa velocità il tuorlo con lo zucchero, il sale, il miele, Levosucrol, Joypaste vaniglia senza farlo montare ed aggiungere poi il burro ammorbidito.
A parte riscaldare a 50°C il burro di cacao ed inserirlo.
Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo coperto con uno strato di pellicola a contatto.

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

ACQUA

CUBETTI DI MANDARINO CANDITO 4X4 CESARIN

DARK CHOCOLATE CHUNKS

g 4500

g 500

g 2000

g 3000

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.

Aggiungere, quando l'impasto sarà bel liscio ed elastico, i Chunks cioccolato fondente e i cubetti di mandarino.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Non far puntare e suddividere nella pezzatura di 1050 gr.

Arrotolare ben stretto e porre negli stampi precedentemente imburattati 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.

**RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE

