

PANDORO (2 impasti) RICETTA CLASSICA

iDOSE DORO

1. PRE-IMPASTO

INGREDIENTI

Prestige Natur	1300 g
Acqua	300 g
Lievito	15 g
Uova	500 g
Burro Classique	200 g



PREPARAZIONE

Miscelare PRESTIGE NATUR, l'acqua, il lievito di birra e le uova per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Incorporare il burro / burro senza lattosio fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C).

Porre l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 29-30°C con U.R. 80-85% per 4-5 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

*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.

PANDORO (2 impasti) RICETTA CLASSICA

iDOSE DORO

2. PREPARAZIONE EMULSIONE

INGREDIENTI

Burro Classique	900 g
Uova****	200 g
Pasta zabaione	100 g
Aromi pandoro	q.b.
Bacca di vaniglia	q.b.



PREPARAZIONE

In una planetaria con foglia montare leggermente il burro Classique / burro senza lattosio portato in pomata, le uova per l'emulsione****, gli aromi, la pasta zabaione e la bacca di vaniglia.

Coprire e porre in cella frigorifera fino all'utilizzo.

PANDORO (2 impasti)

RICETTA CLASSICA

DOSE DORO

3. IMPASTO

INGREDIENTI

Pre-impasto	2315 g
Emulsione prep.	1200 g
Prestige Natur	1000 g
1° parte Uova	500 g
2° parte Uova	300 g
Zucchero a velo	600 g
Burro di cacao	100 g



PREPARAZIONE

Impastare il pre-impasto, PRESTIGE NATUR e la prima parte delle uova** per circa 15/20 minuti*, sino ad ottenere un impasto asciutto (VELO); aggiungere quindi la seconda parte delle uova*** fino a che l'impasto risulti liscio ed elastico. Aggiungere lo zucchero a velo fino ad assorbimento, poi aggiungere poco alla volta l'emulsione precedentemente preparata fino al completo assorbimento. Per ultimo amalgamare il burro di cacao. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere circa 25-26°C. Porre 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 imburrati lasciando la chiusura dell'impasto sul lato. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 25-27°C con 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.

*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.