

PANFRUTTO PISTACCHIO E LIMONE

DOSE DORO

1. PRE-IMPASTO

INGREDIENTI

Prestige Natur	2000 g
Acqua	440 g
Uova	660 g
Lievito compresso	80 g

2. IMPASTO

INGREDIENTI

Pre-impasto	3180 g
Zucchero	500 g
Prima Natura Melange Gateaux	500 g
Pistacchi interi	800 g
Pasta pistacchio	100 g
Scorza di limoni grattugiati	4 pz

3. GLASSA AL LIMONE

INGREDIENTI

Top Glass	1000 g
Albume	600 g
Scorza di limoni grattugiati	3 pz



PANFRUTTO PISTACCHIO E LIMONE

DOSE DORO

PREPARAZIONE

Impastare PRESTIGE NATUR, le uova e metà dell'acqua. Aggiungere la restante acqua poco alla volta fino ad ottenere la maglia glutinica (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C con U.R. 75-80% fino alla triplicazione del volume iniziale.



PREPARAZIONE

Impastare il pre-impasto fino a riformare la maglia glutinica. Aggiungere a pioggia lo zucchero fino all'incorporamento, Prima Natura Melange Gateaux e la pasta pistacchio sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere infine i pistacchi interi (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C con U.R. 70% per circa 60 minuti. Spezzare l'impasto in palline da 300 g e farle riposare sul tavolo di lavoro per circa 20 minuti, infine porre in stampi. Far lievitare a 30°C con U.R. del 70% fino al raddoppio del volume iniziale.

PREPARAZIONE

In planetaria amalgamare tutti gli ingredienti per 2 minuti a media velocità, coprire e fare riposare fino all' utilizzo.

4. MONTAGGIO

Prima di infornare dressare la glassa al limone, cospargere con pistacchi interi o granella di pistacchi, granella di zucchero ed infine con zucchero a velo.