

**irca****Linea preparati per pasticceria****PANDORA**

Fagottini intrecciati alla mandorla e albicocca

PANDORA G.S.	g 1.000
Lievito	g 10-40
Acqua fredda (5-10°C)	g 450-500
Margarina Platte croissant	g 400

Impastare PANDORA GRANDE SVILUPPO, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Lasciar riposare per 3-5 minuti; stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare e ripiegarla su se stessa in quattro strati; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a quattro, quindi lasciare riposare per 5 minuti. Spianare infine allo spessore di circa 4 millimetri, tagliare a forma di rettangoli (larghezza 9 centimetri e altezza 12 centimetri), depositare una striscia di MANDEL ROYAL ed a fianco una di PASSATA "ORO". Bagnare leggermente i bordi con acqua e chiudere il fagottino non completamente ma lasciando un bordino esterno di circa 1 centimetro. Tagliare quasi completamente il bordino ed arrotolare la strisciolina formatasi attorno al fagottino. Lasciare in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa. Pennellare con uovo sbattuto, decorare con mandorle affettate e cuocere a 180-190°C per 15-18 minuti.

AVVERTENZE: le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali; nel caso di impasti con oltre kg 5 di PANDORA si suggerisce di ridurre la quantità di lievito.