

**irca****Linea preparati per pasticceria****DOLCE FORNO - PANETTONE**

Pandoro al cioccolato

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 3.600
Acqua (28-30°C)	g 1.900
Lievito	g 50

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C. Porre a lievitare a 28-30°C per 4 ore finché il volume aumenta di circa quattro volte.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 4.500
Tuorlo d'uovo	g 1.400
Burro	g 1.150
Zucchero	g 500
Acqua (28-30°C)	g 1000

Aggiungere al 1° impasto tutti gli ingredienti tranne il tuorlo, impastare per qualche minuto poi aggiungere il tuorlo in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia. Mettere a maturare per 2 ore a 26-28°C

EMULSIONE

Burro	g 2.850
Tuorlo d'uovo	g 600
Zucchero	g 500
Burro di cacao fuso	g 150

Preparare a parte l'"emulsione" mescolando gli ingredienti fino a completa amalgama, senza però farli montare.

TERZO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 4.500
Tuorlo d'uovo	g 1.900
Burro	g 600
Zucchero	g 500
Miele o ZUCCHERO INVERTITO	g 300
Sale	g 110
PEPITE DI CIOCCOLATO	g 4.000-4.500

Aggiungere al 2° impasto tutti gli ingredienti del 3° impasto e lavorare bene il tutto fino all'ottenimento di una struttura liscia ed asciutta. Incorporare in più riprese l'"emulsione" prima preparata ed infine le PEPITE DI CIOCCOLATO (precedentemente poste in frigorifero per almeno 2-3 ore). Ponete l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-50 minuti. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per 10-15 minuti a 28-30°C, quindi arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli stampi ad 8 coste previamente ben imburrati. Mettere in cella di lievitazione per 10-12 ore a 25°C, finché la pasta abbia raggiunto il bordo, quindi cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso (circa 40 minuti per pandori da g 500, 60-70 minuti per quelli da g 1.000). Lasciare raffreddare negli stampi per circa 2 ore, smodellare i pandori e farli asciugare per 6-7 ore capovolti, quindi spolverare abbondantemente con BIANCANEVE PLUS e confezionare in sacchetti di moplefan.



irca

Linea preparati per pasticceria

DOLCE FORNO - PANETTONE

Avvertenze: si consiglia di iniziare il primo impasto al mattino onde effettuare gli altri impasti durante la giornata, e la cottura il mattino seguente. Il burro deve avere consistenza morbida. Il burro di cacao deve essere fuso a bassa temperatura, per non comprometterne il delicato aroma. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il pandoro, possono essere aggiunti nel 3° impasto. Per ottenere pandori ancora più ricchi e gustosi è possibile aggiungere g 250 di zucchero nel 2° e nel 3° impasto alle quantità già previste in ricetta.