

Ricetta base: Pandoro Classico GF

Famiglia Lievitati	Sotto famiglia Pandori		
Data 02/08/2018	Chef Gianluca Furlan		
Ingrediente	Quantità	Percent.	Costo/Kg
Robustum	350 g	11,44 %	€ 0,00
Biga di lievito madre diretta (RB)	250 g	8,17 %	€ 0,00
Uova intere	300 g	9,80 %	€ 0,29
Zucchero semolato	75 g	2,45 %	€ 0,02
Burro cremoso (Standard)	120 g	3,92 %	€ 0,00
Robustum	450 g	14,71 %	€ 0,00
Uova intere	380 g	12,42 %	€ 0,37
Tuorli d' uovo	75 g	2,45 %	€ 0,12
Zucchero a velo (Italia Zuccheri)	250 g	8,17 %	€ 0,00
Burro cremoso (Standard)	650 g	21,24 %	€ 0,00
Sale fino	18 g	0,59 %	€ 0,01
Bacca di vaniglia	6 g	0,20 %	€ 0,19
Buccia di limone	8 g	0,26 %	€ 0,00
Buccia d'arancio	8 g	0,26 %	€ 0,00
Pasta aromatica per lievitati (RB)	120 g	3,92 %	€ 0,34
TOTALI	3.060 g	100,00%	€ 1,35

Procedimento ricetta base e parametri

Con i primi 4 ingredienti formare alle 9:00 del mattino un primo pre-impasto formando una buona maglia glutinica, una volta pronto, aggiungere il burro cremoso in 2-3 volte fino a completo assorbimento, in seguito sistemarlo in camera di lievitazione a 26°-28°C HR 75% in un contenitore ermetico fino alle ore 12:30.

Una volta pronto il primo lievito tirarlo fuori dalla camera di lievitazione lasciarlo a temperatura ambiente (18°-20°C) per 30 minuti, nel frattempo pesare i successivi ingredienti.

Una volta pronti gli ingredienti dell'ultimo impasto, sistemare l'impasto totale precedente in macchina assieme alla farina la metà delle uova intere e tuorli e lo zucchero ed impastare per circa 18-20 minuti fino a quando la pasta ha preso nervo, aggiungere in seguito poco per volta le mancanti uova circa in 2-3 volte in circa altri 18-20 minuti per poi terminare con il burro precedentemente montato con gli aromi (Vaniglia, Limone, Arancio) il sale il miele in 4-5 volte fino a completo assorbimento in circa 18-20 min, l'impasto perciò a circa 60 min di lavorazione totali.

A questo punto portare l'impasto totale sul bancone da lavoro precedentemente imburato, pesare i pezzi con un 10% in più del peso effettivo ES: (1000g=1100g 750g=825g), pirlare una a una per bene e sistemare negli stampi precedentemente imburati la palla con la chiusura rivolta sul fondo dello stampo.

Mettere su teglie forate o su griglie e sistemare subito in camera lievitatrice a 26°-28°C HR 75% per 120 minuti poi abbassare la camera a 22°-24°C HR 75% o se vogliamo se il laboratorio non è troppo freddo spegnere la camera lievitatrice fino all'indomani alle ore 6:00.

L'indomani se il pandoro risulta quasi sul bordo stampo tirare fuori dal lievitatore e sistemare per 60 minuti a temperatura ambiente poi portare a cottura, se invece manca ancora un po' per arrivare al bordo lasciare ancora 60 minuti in camera lievitatrice a 22°-24°C HR 75% fino a raggiungimento, poi levare e procedere a lasciare un'ora a temperatura ambiente per poi infornare.

Dopo la cottura dipesa sempre dal peso e la grandezza di stampo utilizzato, lasciare per circa 30-45 min raffreddare a temperatura ambiente, poi facendo attenzione capovolgerli su carta forno o assorbente, lasciarli stabilizzare e quando sono completamente freddi incartare o servire con abbondante spolverata di zucchero a velo.

N.B: Se vogliamo ottenere un pandoro con all'interno frutta secca intera come (Noci, Nocciole, Pistacchi, Arachidi, Mandorle) oppure misto di

tutto sul totale della dose a fine impasto aggiungere 300g di frutta lavorata in 1-2 minuti fino a completo assorbimento.
Se si vuole invece farli con gocce di cioccolato aggiungere 320g su totale dose con lo stesso procedimento precedente.

Temperatura di cottura: **120°C 10min 30% HR Ventola 3 130°C 10min 30% HR Ventola 3 140°C 10 min 30% HR Ventola 3 150°C 20-25min Ventola 3**
Tipo di forno: **Ventilato**
Tipo di teglia: **Microforata**
Tempo di cottura: **50-55 min 1000g 45-50 min 750g 40-45 min 500g**
Valvola: **Aperta**
Raffreddamento: **Temperatura ambiente**
Stoccaggio / Conservazione: **Temperatura ambiente in contenitore ermetico o sacchetto alimentare idoneo**
Temperatura di vendita: **Temperatura ambiente ben confezionato**
Durata prodotto: **Temperatura ambiente 15-25 gg ben confezionati**

Pasta aromatica per lievitati (RB)			
Ingrediente	Quantità	Percent.	Costo/Kg
Arancio candito 9x9	100 g	40,00 %	€ 3,80
Acqua	25 g	10,00 %	€ 0,01
Miele d'acacia	50 g	20,00 %	€ 3,60
Zucchero semolato	30 g	12,00 %	€ 0,11
Buccia di limone grattugiata fine	15 g	6,00 %	€ 0,00
Cedro candito 9x9	30 g	12,00 %	€ 1,14
TOTALI	250 g	100,00%	€ 8,65

Procedimento della ricetta base

Frullare tutti gli ingredienti assieme in cutter oppure in bimby o con un mini pimer fino a composto liscio ritirare in frigorifero o congelatore in contenitore ermetico o sottovuoto a pronto uso.

Base utilizzata per basi brioches o grandi lievitati come panettoni colombe.

Biga di lievito madre diretta (RB)			
Ingrediente	Quantità	Percent.	Costo/Kg
Acqua	250 g	31,65 %	€ 0,02
Natur Levi	40 g	5,06 %	€ 0,00
Robustum	500 g	63,29 %	€ 0,00
TOTALI	790 g	100,00%	€ 0,02

Procedimento della ricetta base

Impastare tutto assieme in planetaria per 3-4 min fino ad avere un impasto liscio e omogeneo, una volta pronto lasciare lievitare per circa 6-8 ore, una volta pronto aggiungere all'impasto voluto del panettone oppure del pandoro o di qualsiasi altra pasta lievitata circa 8% e preparare il prodotto.

N.B: Quando aggiungiamo il nostro madre diretto aggiungere sempre per ogni kg prodotto un altro 2-3% di lievito madre secco così da poter avere un prodotto con una lievitazione più regolare con tempistiche e aggiunta di impasti in oïù in lavorazione.

RIEPILOGO ALLERGENI

- **Amido di mais** (Cereali contenenti glutine)
- **Biga di lievito madre diretta (RB)** (Cereali contenenti glutine)
- **Burro cremoso (Standard)** (Latte e prodotti a base di latte)
- **Lievito madre** (Cereali contenenti glutine)

- **Tuorli d' uovo** (Uova e prodotti a base di uova)
- **Uova intere** (Uova e prodotti a base di uova)
- **Zucchero a velo (Italia Zuccheri)** (Cereali contenenti glutine)

TRACCE DA ALLERGENI

- **Burro cremoso** (Latte e prodotti a base di latte)

VALORI NUTRIZIONALI

Grassi Saturi	14.71 g		Lattosio	0.15 g
Carboidrati	49.19 g		Solidi Totali	50.88 g
Zuccheri	14.08 g		Altri Solidi	0.07 g
Sodio	55.73 mg		Acqua	49.12 g
Proteine	8.35 g		Fibra	1.03 g
Olii	2.55 g		Ceneri	1.02 g
28 - 32	23.48 g		P.O.D.	13
Burro cacao	0 g		P.A.C.	14
Materia Grassa Totale	26.03 g		Calcio	12.61 mg
Colesterolo	109.24 mg		Alcool	0 g
Kcal	389		Kj	1625