



# Pandoro Artigianale

con Panettone Tradizionale

## Ingrédients de l'émulsion

Beurre	600g
Sucre glace	400g
Beurre de cacao (fondu)	50g
Vanille ou arômes	a piacere
Émulsion totale	1050g

## Ingrédients de la pâte

Pré-pâte	1920g
Farine (340/360 W)	200g
Emulsion	1050g
Total pâte	3170g

## Ingrédients de la pré-pâte

Panettone ArtigIANALE	1000g
Farine (340/360 W)	100g
Lait	350g
Œufs	250g
Jaunes d'œuf	150g
Beurre	60g
Levure	10g
Total pré-pâte	1920g

## Procédure de traitement des émulsions

Fouetter tous les ingrédients dans un batteur planétaire muni d'une palette, en versant le beurre de cacao fondu jusqu'à ce que le mélange soit bien fouetté. Étaler sur une plaque à pâtisserie et placer au réfrigérateur ou au congélateur.

## Procédure de traitement de la pré-pâte

Mélanger les farines avec le lait, la levure, les jaunes d'œufs et la moitié des œufs jusqu'à ce que la pâte soit bien formée. Ajouter progressivement le reste des œufs et, une fois absorbé, incorporer le beurre mou. (Pâte T° 27°C). Laisser lever à 30°C avec 80% d'H.R. pendant 5 heures jusqu'à ce que la pâte quintuple de volume. Il est recommandé d'effectuer le TEST DE LEVITATION en plaçant 300 g de pâte dans une cruche d'un litre ; n'utiliser la pâte que lorsque le produit levé sort de la cruche.

## Procédure de traitement de la pâte

Pétrir la pâte et la farine jusqu'à ce qu'elles soient lisses et bien formées. Ajouter l'émulsion froide en plusieurs fois par morceaux et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'elle soit complètement absorbée. (Pâte T° 20/22°C). Laisser reposer à température ambiante (22/23°C) pendant environ 45 minutes. Casser en poids désiré, pirlor deux fois et placer dans des moules typiques préalablement beurrés. Laisser lever à une température de 20/21°C pendant environ 14 heures.

# Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

SIPRAL PADANA S.r.l. Via Enrico Mattei, 15 - 26010 Bagnolo Cremasco (CR)  
+39 0373 648075 | vendite@sipral1953.it | [www.sipral1953.it](http://www.sipral1953.it)