



Pandoro Artigianale

con Panettone Tradizionale

Ingredienti emulsione

Burro	600g
Zucchero a velo	400g
Burro di cacao(fuso)	50g
Vaniglia o aromi	a piacere
Totale Emulsione	1050g

Ingredienti impasto

Preimpasto	1920g
Farina (340/360 W)	200g
Emulsione	1050g
Totale Impasto	3170g

Ingredienti preimpasto

Panettone ArtigIANALE	1000g
Farina (340/360 W)	100g
Latte	350g
Uova intere	250g
Tuorli	150g
Burro	60g
Lievito	10g
Totale Impasto	1920g

Procedimento emulsione

Montare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti versando a filo il burro di cacao fuso, fino ad ottenere una massa ben montata. Stendere su una teglia e porre in frigorifero o surgelatore.

Procedimento preimpasto

Impastare le farine con il latte, il lievito, i tuorli, e metà delle uova fino all'ottenimento di un impasto ben formato. Aggiungere gradualmente le restanti uova ed una volta assorbite incorporare il burro morbido. (T° pasta 27°C) Far lievitare a 30°C con 80% di U.R per 5 ore fino alla quintuplicazione del volume della pasta. Si raccomanda di effettuare il test di lievitazione ponendo 300g di impasto in una brocca da 1 litro; utilizzare l'impasto solamente quando il prodotto lievitato fuoriesce dalla brocca.

Procedimento impasto

Impastare preimpasto e farina fino ad ottenere una massa liscia e ben formata. Aggiungere in diverse riprese l'emulsione fredda a pezzetti e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento. (T° pasta 20/22°C) Far riposare a temperatura ambiente(22/23°C) per circa 45 minuti. Spezzare del peso desiderato, pirlare due volte e porre nei tipici stampi preventivamente imburriati. Porre in lievitazione ad una temperatura di 20/21°C per circa 14 ore.

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