

GRANFESTA - Pandoro 3 impasti lunga lievitazione

Primo impasto +

GRANFESTA	1.000 g
Zucchero	150 g
Uova intere	250 g
Tuorlo d'uovo cat. A	150 g
Latte	300 g
Burro	60 g
Lievito di Birra	1 g

Totale Primo impasto + 1.911 g

Secondo impasto

Totale Secondo impasto 0 g

Impasto

Farina W340-360	200 g
Acqua	120 g
Lievito di Birra	12 g

Totale Impasto 332 g

Emulsione

Burro	600 g
Zucchero a velo	400 g
Burro di cacao	40 g
Aromi	0 g

Totale Emulsione 1.040 g

Terzo impasto

Totale Terzo impasto 0 g

Primo impasto +

Totale Primo impasto + 0 g

Secondo impasto

Totale Secondo impasto 0 g



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com

GRANFESTA - Pandoro 3 impasti lunga lievitazione

Lavorazione:

PRIMO IMPASTO

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, quindi incorporarvi il burro. Temperatura dell'impasto: 26/28°C. Far lievitare in cella a 26/28°C 80% U.R. per 10/12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato. La spia: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

SECONDO IMPASTO (da farsi un'ora prima che il primo impasto sia quadruplicato)

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far lievitare in cella a 26/28°C 80% U.R. per 45 min. ca e comunque finchè l'impasto non sia quadruplicato. La spia: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1000 cc.

EMULSIONE: Montare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti. Temperatura di riferimento: 20°C

TERZO IMPASTO

Impastare il primo e il secondo impasto fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere l'emulsione in 2 ripetizioni e continuare ad impastare sino ad ottenere una massa omogenea. Temperatura impasto: 26-29°C. Lasciar puntare l'impasto per 60 min. ca. in cella a 28/30°C, 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte, depositare negli appositi stampi precedenti unti. Lievitazione: 4 ore circa in cella a 27/30°C, 80% U.R. estrarre quando l'apice della pasta è a filo dello stampo. Cuocere in forno a platea a 180°C per 70 min. ca. (per pezzature da 1000 g), aprire la valvola gli ultimi 10 min. di cottura. Togliere dagli stampi dopo 2 ore dalla cottura. Rifinire come d'abitudine.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com