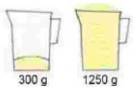


PANDORO a 3 impasti a lunga lievitazione

Primo impasto:	
KOMPLET Granfesta	1.000 g
Zucchero	150 g
Uova intere cat. A	250 g
Tuorlo cat. A	150 g
Latte	300 g
Burro	60 g
Lievito di birra	1 g
Totale	1.911 g

Modalità d'impiego (1° impasto):
Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Temperatura di 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:	
Farina W360	200 g
Acqua	120 g
Lievito di birra	12 g
Totale	332 g

Modalità d'impiego (2° impasto):
(da farsi un'ora prima che il 1°impasto sia quintuplicato).
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 fino a che l'impasto 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 1.000 cc.

Emulsione	
Burro	600 g
Zucchero a velo	400 g
Burro di cacao sciolto	40 g
Aroma	q.b.
Totale	1.040

Modalità d'impiego (Emulsione):
Montare in planetaria tutti gli ingredienti.
Temperatura di riferimento: 20°C

Terzo impasto:	
1° impasto	1.911 g
2° impasto	332 g
Emulsione	1.040 g
Totale	3.283 g

Modalità d'impiego (3° impasto):
Impastare il 1° e 2° impasto, fino ad ottenere un impasto liscio e 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 28/30°C, 80% U.R. Spezzare e tornire due volte, depositare negli appositi stampi precedentemente unti.
Lievitazione: 4 ore circa in cella a 27/30°C, 80% U.R. ed estrarre quando l'apice della pasta è a filo dello stampo.
Cuocere in forno a platea a 175°C per 70 min. ca, Rotor 160°C per 65 minuti (per pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min. di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 98°C al "cuore" del prodotto. Togliere dagli stampi dopo 2 ore dalla cottura. Rifinire come d'abitudine.

La qualità piace!

KOMPLET

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde 800-251859