

Pandoro Verona (2 Impasti)

GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO

Copertura velvet	600 gr
Acqua 60°	240 gr

PRIMO IMPASTO

Golden One - Mix Braims	3600 gr
Naturvi-s Braims	900 gr
Farina Panettone	900 gr
Lievito	12 gr
MaterPro P	500 gr
Acqua	1600 gr
Tuorlo più	900 gr

Burro	1350 gr
-------	---------

SECONDO IMPASTO

Golden One - Mix Braims	2400 gr
Sale	18 gr
Uova intere	900 gr

Zucchero	900 gr
Miele	180 gr

Tuorlo più	1200 gr
------------	---------

Burro (aggiungere in 2 volte)	2250 gr
-------------------------------	---------

Bacche di vaniglia	4 pz
--------------------	------

Ganache al cioccolato	840 gr
-----------------------	--------

PROCEDIMENTO GANACHE AL CIOCC. BIANCO

Preparare la ganache la sera prima riscaldando l'acqua a 60°C circa e versare sul cioccolato. Mixare con l'aiuto di un minipimer. Coprire con una pellicola e lasciar riposare a temperatura ambiente.

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

Impastare Golden One-Mix, Naturvi-s, farina, acqua, Materprò, tuorli d'uovo e lievito di birra. Dopo circa 20/25 minuti a impasto formato (formazione maglia glutinica o velo) aggiungere il burro. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e setoso ma non troppo lavorato. La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 24/26°C.

Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e mettere a lievitare in cella per **12/14 ore alla temperatura di 24/25°C con U.R. del 75% o comunque fino a 3 volte e mezzo il suo volume iniziale.**

N.B. : Si consiglia di porre una pagnotta di impasto da 1250 gr. all'interno di una caraffa graduata da 5 Lt. per constatare la giusta lievitazione.

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

Aggiungere al pre-impasto lievitato il Golden One-Mix e le uova intere e sale ed impastare per circa 15 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo. Aggiungere zucchero semolato e miele lavorare fino a quando non sia stato assorbito dall'impasto, aggiungere i tuorli ed infine il burro morbido ma non sciolto con gli aromi previsti in ricetta, unire quindi la ganache al cioccolato bianco. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e setoso ma non troppo lavorato.

La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 24/26°C. Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare per circa 10 minuti. Infine spezzare nel peso desiderato, formare le pagnotte, porle negli appositi stampi imburattati e collocarle in cella a **27°C con U.R. del 75 % per la lievitazione finale.**

La lievitazione in cella a 28°C può durare dalle 5 alle 6 ore o comunque fino a tre volte il volume iniziale.

TEMPI DI COTTURA

per gr. 500 - 35 minuti a 160/165°C

Temperatura al cuore 94/95°C

(25 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)

per gr. 1000 - 50/55 minuti a 160/165°C

Temperatura al cuore 94/95°C

(45 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)

per gr. 1500 - 70/75 minuti a 160/165°C

Temperatura al cuore 94/95°C

(60 min. valvola chiusa, 15 valvola aperta)