



SCHEDA INGREDIENTI

3^a Categoria: Pandoro

Attività: Pasticceria blasio

Cognome e Nome: Blasio Domenico

Località: Scandicci - Firenze

Telefono: 3472312577

Email: blasco.it@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	36,01
UOVA	170	1,68
TUORLO	360	6,50
BURRO DI LATTERIA	670	24,16
ZUCCHERO	260	10,86
LIEVITO MADRE	300	7,56
ACQUA	210	0,00
SALE	18	0,76
BURRO DI CACAO	50	2,10
PASTA D'ARANCIA	30	1,05
MIELE	50	1,51
MALTO	10	0,38
PANNA	80	1,34
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,15
CREMA PASTICCERA	100	2,10
LATTE CONDENSATO	150	3,78
AROMI (BURRO)	20	0,08
FAVA TONKA	8	
ZUCCHERO A VELO	150	
TOTALE IMPASTO	3.640	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.640	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 23/09/2024

DATA SCADENZA: 23/10/2024

1° impasto Il primo impasto va fatto generalmente al pomeriggio, considerando che facendolo lievitare ad una temperatura di 23 gradi, impiegherà circa 13 ore a raggiungere un volume di circa 3 volte e mezza rispetto a quello iniziale, quindi se finisci di impastare alle 18:00 sarà pronto per il secondo impasto verso le 07:00 del mattino seguente. Procedi inserendo tutta la farina, tutta l'acqua, il lievito, l'uovo intero e la prima dose di tuorlo, aziona la macchina a velocità medio bassa, attendi che i primi ingredienti siano ben amalgamati e che l'impasto prenda una consistenza tenace elastica e resistente, a questo punto puoi iniziare

ad inserire gradualmente l'emulsione in 3 volte, aumentando la velocità; man mano che una parte dell'emulsione viene assorbita procedi con l'aggiunta della successiva. Durante l'impasto fai attenzione a non far salire eccessivamente la temperatura che possibilmente non dovrebbe superare i 26°/27°, a parte la primissima fase dove l'impasto è duro e potrebbe scaldarsi anche fino a 30°, ma poi si raffredderà inserendo l'emulsione. L'impasto finito si deve presentare liscio, ben legato e non lucido, altrimenti significa che è stato lavorato troppo. Metti l'impasto in un contenitore graduato imburrrato, che possa contenere un volume quadruplo rispetto a quello iniziale, segna il punto di partenza, ungi molto bene la superficie con il burro e mettilo scoperto ad una temperatura di circa 23 gradi; è possibile far lievitare il primo impasto anche a temperature inferiori, in questo caso impiegherà più tempo, oppure a temperature superiori, ma non oltre i 26 gradi, in questo caso la lievitazione avverrà più velocemente. E' comunque preferibile far lievitare il primo impasto ad una temperatura bassa, in modo da ridurre i rischi di surriscaldamento durante il secondo impasto. Una volta che il primo impasto avrà raggiunto un volume di circa 3 volte e mezzo rispetto a quello iniziale (se per esempio il livello di partenza era 2, dovrai aspettare che arrivi a 7), potrai procedere al secondo impasto. 2° impasto Procedi inserendo in macchina tutta la farina e tutto il primo impasto lievitato, avvia la macchina a velocità medio bassa e impasta fino a quando tutti gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati e l'impasto avrà una consistenza liscia, elastica e tenace; è importantissimo attendere che l'impasto sia ben incordato prima di iniziare ad inserire qualsiasi altro ingrediente, inserisci gradualmente l'emulsione in 4 volte aumentando la velocità, aspettando che ogni inserimento sia ben assorbito prima di procedere con il successivo. Durante l'impasto presta attenzione a non far salire eccessivamente la temperatura che possibilmente non dovrebbe superare i 26°/27°. Terminata l'emulsione, inserisci la panna un po' per volta, ma se vedi che l'impasto sembra non reggere altri ingredienti non mettetela. L'impasto finito si deve presentare liscio, ben legato e non eccessivamente lucido, altrimenti significa che è stato lavorato troppo. Togli l'impasto dalla macchina, dagli qualche piega per strutturarla e mettila a puntare scoperto per un'ora sul piano leggermente imburrrato. emulsioni Per prima cosa prepara la crema pasticciera e le emulsioni per il primo e il secondo impasto. L'emulsione è semplicemente una miscela di ingredienti che, a livello casalingo, permette di semplificare notevolmente l'inserimento degli stessi durante l'impasto, infatti non ci saranno più vari ingredienti da inserire in una determinata sequenza, ma uno solo da inserire un po' per volta. Per quanto riguarda il primo impasto, se sei in inverno con temperature basse, puoi preparare l'emulsione appena rinfrescato il lievito e lasciarla a temperatura ambiente fino al momento dell'impasto; se invece sei in estate con temperature alte, è meglio prepararla qualche ora prima e metterla in frigorifero fino al momento dell'utilizzo, in modo da facilitare il mantenimento di una temperatura bassa durante l'impasto. L'emulsione per il secondo impasto, va preparata subito dopo la prima emulsione e va tenuta in frigo fino al momento dell'impasto, sia in estate, sia in inverno, perché nel secondo impasto il pericolo di surriscaldamento è più elevato. Per preparare l'emulsione inizia portando il burro alla consistenza di una pomata, eventualmente con l'aiuto di un forno a microonde, procedendo pochi secondi per volta per evitare che si sciolga completamente; deve semplicemente ammorbidirsi. Una volta ammorbidito il burro

SCHEDA INGREDIENTI

3[^] Categoria: Pandoro

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	36,01
UOVA	170	1,68
TUORLO	360	6,50
BURRO DI LATTERIA	670	24,16
ZUCCHERO	260	10,86
LIEVITO MADRE	300	7,56
ACQUA	210	0,00
SALE	18	0,76
BURRO DI CACAO	50	2,10
PASTA D'ARANCIA	30	1,05
MIELE	50	1,51
MALTO	10	0,38
PANNA	80	1,34
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,15
CREMA PASTICCERA	100	2,10
LATTE CONDENSATO	150	3,78
AROMI (BURRO)	20	0,08
FAVA TONKA	8	
ZUCCHERO A VELO	150	
TOTALE IMPASTO	3.640	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.640	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 23/09/2024

DATA SCADENZA: 23/10/2024

1° impasto Il primo impasto va fatto generalmente al pomeriggio, considerando che facendolo lievitare ad una temperatura di 23 gradi, impiegherà circa 13 ore a raggiungere un volume di circa 3 volte e mezza rispetto a quello iniziale, quindi se finisci di impastare alle 18:00 sarà pronto per il secondo impasto verso le 07:00 del mattino seguente. Procedi inserendo tutta la farina, tutta l'acqua, il lievito, l'uovo intero e la prima dose di tuorlo, aziona la macchina a velocità medio bassa, attendi che i primi ingredienti siano ben amalgamati e che l'impasto prenda una consistenza tenace elastica e resistente, a questo punto puoi iniziare

ad inserire gradualmente l'emulsione in 3 volte, aumentando la velocità; man mano che una parte dell'emulsione viene assorbita procedi con l'aggiunta della successiva. Durante l'impasto fai attenzione a non far salire eccessivamente la temperatura che possibilmente non dovrebbe superare i 26°/27°, a parte la primissima fase dove l'impasto è duro e potrebbe scaldarsi anche fino a 30°, ma poi si raffredderà inserendo l'emulsione. L'impasto finito si deve presentare liscio, ben legato e non lucido, altrimenti significa che è stato lavorato troppo. Metti l'impasto in un contenitore graduato imburrrato, che possa contenere un volume quadruplo rispetto a quello iniziale, segna il punto di partenza, ungi molto bene la superficie con il burro e mettilo scoperto ad una temperatura di circa 23 gradi; è possibile far lievitare il primo impasto anche a temperature inferiori, in questo caso impiegherà più tempo, oppure a temperature superiori, ma non oltre i 26 gradi, in questo caso la lievitazione avverrà più velocemente. E' comunque preferibile far lievitare il primo impasto ad una temperatura bassa, in modo da ridurre i rischi di surriscaldamento durante il secondo impasto. Una volta che il primo impasto avrà raggiunto un volume di circa 3 volte e mezzo rispetto a quello iniziale (se per esempio il livello di partenza era 2, dovrai aspettare che arrivi a 7), potrai procedere al secondo impasto. 2° impasto Procedi inserendo in macchina tutta la farina e tutto il primo impasto lievitato, avvia la macchina a velocità medio bassa e impasta fino a quando tutti gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati e l'impasto avrà una consistenza liscia, elastica e tenace; è importantissimo attendere che l'impasto sia ben incordato prima di iniziare ad inserire qualsiasi altro ingrediente, inserisci gradualmente l'emulsione in 4 volte aumentando la velocità, aspettando che ogni inserimento sia ben assorbito prima di procedere con il successivo. Durante l'impasto presta attenzione a non far salire eccessivamente la temperatura che possibilmente non dovrebbe superare i 26°/27°. Terminata l'emulsione, inserisci la panna un po' per volta, ma se vedi che l'impasto sembra non reggere altri ingredienti non mettetela. L'impasto finito si deve presentare liscio, ben legato e non eccessivamente lucido, altrimenti significa che è stato lavorato troppo. Togli l'impasto dalla macchina, dagli qualche piega per strutturarla e mettila a puntare scoperto per un'ora sul piano leggermente imburrrato. emulsioni Per prima cosa prepara la crema pasticciera e le emulsioni per il primo e il secondo impasto. L'emulsione è semplicemente una miscela di ingredienti che, a livello casalingo, permette di semplificare notevolmente l'inserimento degli stessi durante l'impasto, infatti non ci saranno più vari ingredienti da inserire in una determinata sequenza, ma uno solo da inserire un po' per volta. Per quanto riguarda il primo impasto, se sei in inverno con temperature basse, puoi preparare l'emulsione appena rinfrescato il lievito e lasciarla a temperatura ambiente fino al momento dell'impasto; se invece sei in estate con temperature alte, è meglio prepararla qualche ora prima e metterla in frigorifero fino al momento dell'utilizzo, in modo da facilitare il mantenimento di una temperatura bassa durante l'impasto. L'emulsione per il secondo impasto, va preparata subito dopo la prima emulsione e va tenuta in frigo fino al momento dell'impasto, sia in estate, sia in inverno, perché nel secondo impasto il pericolo di surriscaldamento è più elevato. Per preparare l'emulsione inizia portando il burro alla consistenza di una pomata, eventualmente con l'aiuto di un forno a microonde, procedendo pochi secondi per volta per evitare che si sciolga completamente; deve semplicemente ammorbidirsi. Una volta ammorbidito il burro