

total pour 12 pce
recette de base 750g

Ingrédients 1ère pâte	Poids en g	Poids en g	
Tegral Dolcinote	400	1880	Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mettre en chambre à 26°C pendant 14h, la pâte doit quadrupler de volume.
Eau TB 65°C	140	658	
Levure	1	5	
Beurre tempéré	40	188	
Beurre sucré	Poids en g	Poids en g	
Beurre tempéré	150	705	Mélanger au batteur munie d'un fouet le beurre et le sucre.
Sucre	80	376	
Ingrédients 2ème pâte	Poids en g	Poids en g	
1ère pâte	581	2731	Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre sucré pendant 15min en 1ère vitesse puis ajouter le beurre sucré et continuer de pétrir 15min. Mettre en bac et laisser pointer 1h à 28°C.
Tegral Dolcinote	400	1880	
Levure	10	47	
Œufs entiers	80	376	
Jaunes d'œufs tempérés	60	282	
Eau TB 65°C	30	141	
Beurre sucré	230	1081	
Beurre aromatique	Poids en g	Poids en g	
Beurre tempéré	150	705	Foisonner les ingrédients dans un batteur muni d'un fouet.
Beurre de cacao fondu	30	141	
Sucre glace	44	207	
Gousse de vanille	1/2pièces	2,5 pièces	
Ingrédients 3ème pâte	Poids en g	Poids en g	
2ème pâte	1391	6538	étape 1: pétrir tous les ingrédients sauf le beurre aromatique et l'eau 15min en 1ère vitesse.
Tegral Dolcinote	200	940	
Eau TB 65°C	60	282	
Œufs entiers	60	282	
Jaunes d'œufs tempérés	60	282	étape 2: ajouter le beurre aromatique et l'eau 15 min en 1ère vitesse.
Beurre aromatique	224	1053	
Eau TB 65°C (facultatif)	30	141	
Total Pâte	2025	9518	
Quantités par moule 750g	2,66	12	

Méthode de travail

Température de pâte	28°C
Pointage	1h à 28°C
Division	Beurrer le tour et diviser à 750g, bouler en tourbillon.
Repos	15 min
Façonnage	bouler en tourbillon et mettre en moule beurré tourné à clair.
Apprêt	4 à 5h à 30°C
Avant cuisson	Piquer au milieu
Cuisson ventilé	50 min à 155°C
A la sortie de four	Laisser refroidir dans le moule 2h puis les démouler retournés et laisser 12h à l'air libre.
Après refroidissement	Emballer les Pandoros, ajouter du sucre glace au moment de les servir.