

Agugiario&Figna Molini



Il pasticciere

Luca Ori, classe '74, dopo il diploma presso l'Istituto alberghiero di Salsomaggiore Terme (PR), si specializza presso alcune pasticcerie della zona, per poi approdare presso alcune delle migliori realtà italiane e straniere. A soli 27 anni apre a Parma Le Delizie di Ori. Dal 2007 è membro dell'Ampi.

Il prodotto

Lievitati Le Sinfonie Agugiario & Figna Molini. I migliori grani nord americani vengono selezionati per ottenere questa farina ad alto contenuto proteico che, per le caratteristiche di forza ed elasticità, è indicata per la lievitazione in stampi alti come pandoro, focacce, veneziane, panettoni. "Il Pandori – spiega Luca Ori – è il prodotto di punta nei lievitati. Ne esistono due versioni, quella classica arancia e uvetta, e albicocca e cioccolato. Nei miei lievitati, come in tutta la produzione, utilizzo materie prime selezionate tra le quali Le Sinfonie di Agugiario & Figna Molini. Sono farine costanti e ben equilibrate, che mi permettono di mantenere una qualità produttiva costante".



Pandiori

PRIMO IMPASTO

4000 g	Farina Lievitati Le Sinfonie
2200 g	Burro
1000 g	Zucchero semolato
1500 g	Acqua
900 g	Uova pastorizzate
2 g	lievito di birra
1200 g	lievito naturale

SECONDO IMPASTO

1300 g	Farina Lievitati Le Sinfonie
90 g	Sale
750 g	Zucchero semolato
2700 g	Burro
400 g	Miele
1200 g	Tuorli d'uovo pastorizzati
20 g	Buccia di limone
20 g	Buccia d'arancia
10 g	Bacche di vaniglia
2400 g	Albicocche armogiane
500 g	Acqua
900 g	Gocce di cioccolato

Primo impasto (ore 18.00). Impastate la Farina Lievitati Le Sinfonie, il burro, lo zucchero, il lievito naturale a giusta lievitazione e acidità, l'acqua a temperatura ambiente e il lievito di birra. Impastate nella tuffante per circa 15 minuti, aggiungete i tuorli d'uovo e continuate la lavorazione fino a ottenere un impasto setoso ed elastico, facendo attenzione a non farlo diventare troppo lucido, il procedimento non deve durare più di 25 minuti. Coprite l'impasto con un foglio plastificato, fate lievitare per circa 12 ore a una temperatura di 26°C, deve triplicare il suo volume.

Secondo impasto (ore 06.00). Il mattino successivo unite all'impasto fatto la sera precedente la Farina Lievitati Le Sinfonie e impastate per circa 20 minuti fino a ottenere un impasto liscio. Aggiungete successivamente il sale in più volte, lo zucchero, il miele, la polpa della bacca di vaniglia, le scorze di limone e d'arancia grattugiate, impastate mantenendo l'impasto elastico. Unite il burro morbido e successivamente i tuorli d'uovo in più volte facendo attenzione a mantenere l'impasto elastico e omogeneo. Per regolare la consistenza unite la parte di acqua se necessario. Infine amalgamate in maniera uniforme la frutta candita, fatta macerare la sera precedente in uno sciroppo profumato al maraschino, e le gocce di cioccolato. Queste operazioni non dovrebbero durare più di 40/45 minuti, in una tuffante con circa 45/60 battute al minuto. Una volta ottenuto un impasto elastico e setoso, fatelo riposare prima di formare le pezzature.

Finitura. Pesate del peso desiderato, arrotondate le pagnotte e fatele riposare in stufa per circa 30 minuti. Arrotolate nuovamente le pagnotte ben strette e inseritele negli appositi pirottini. Lasciate lievitare a circa 28°/29°C con l'85% di umidità, per arrivare fino al bordo del pirottino la lievitazione durerà circa 6/7 ore. Prima di infornare glassate la superficie e cospargete con granella di zucchero e mandorle. Cuocete in forno (per le pezzature da 1 kg la temperatura è di circa 170°C per 50 minuti). Rimuovete dal forno e capovolgete subito aiutandovi con le pinze. Lasciate riposare per almeno 6 ore e confezionate.



*P*andiori