



La Casa del Lievito

I pangoccioli canditi



Li ho chiamati 'I pangoccioli canditi' perché questa ricetta, al posto dello zucchero, prevede l'utilizzo dello sciroppo usato per la conservazione della frutta candita, che spesso non si sa come utilizzare e permette di ottenere un ottimo prodotto, molto aromatico.

Se non hai lo sciroppo, ti spiegherò come realizzare un sostituto.

Fabio Franco



La Casa del Lievito

La casa del lievito Fabio Franco - www.casadellievito.it - 348 2649364

I pangoccioli canditi

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	1 kg di impasto
farina forte (W330/W370)	1000	353
cacao amaro	50	18
lievito madre semisolido	250	88
lievito compresso	40	14
uovo intero	170	60
latte	430	152
burro	180	64
crema spalmabile alla nocciola	80	28
sciroppo di canditura	200	71
sale	16	6
scorza di limone grattugiata	14	5
polpa di vaniglia o caviale	3	1
gocce di cioccolato al latte o fondente	400	141
totale impasto	2833	1001

Il lievito madre in questa ricetta

La ricetta prevede lievitazione mista ed è stata bilanciata per l'utilizzo di lievito compresso (lievito di birra fresco) e lievito madre semi-solido, ma vista la minima differenza di idratazione rispetto ad altre tipologie di lievito madre, puoi usare anche lievito madre liquido o solido nelle stesse identiche quantità previste dalla ricetta, senza apportare nessuna modifica al peso degli altri ingredienti.

Il lievito madre deve essere rinfrescato e fatto raddoppiare, va bene anche se è stato rinfrescato il giorno prima e tenuto in frigo, l'importante è che abbia raggiunto il raddoppio del volume.

Se non hai il lievito madre

Il lievito madre in questa ricetta non ha la funzione di far lievitare l'impasto, ma solo di apportare miglioramenti dal punto di vista organolettico e strutturale, ne consegue che in caso di necessità puoi semplicemente ometterlo, sostituendo il peso previsto con il 50% di acqua e il 50% di farina, lasciando invariate tutte le altre voci e quantità della ricetta.

Lo sciroppo di canditura e come sostituirlo

Ciò che caratterizza questa ricetta è l'utilizzo dello sciroppo di canditura; lo sciroppo che viene utilizzato nella preparazione e nella conservazione della frutta candita.

Quello che preferisco è lo sciroppo di arancia, il cui gusto si abbina benissimo al cioccolato.

Tecnicamente puoi utilizzare lo sciroppo di canditura di qualsiasi frutto, ma cambierà il sapore e in alcuni casi anche il colore del prodotto.

Se non hai lo sciroppo della canditura, puoi preparare un semplice sciroppo di acqua e zucchero, mettendo in un pentolino il 70% di zucchero e il 30% di acqua (es. 140g di zucchero con 60g di acqua), mettilo sul fuoco fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto, mescolando con un cucchiaino.

Spegni il fuoco, copri con pellicola e lascia raffreddare prima di utilizzarlo.

Lo sciroppo di acqua e zucchero apporterà la stessa quantità di zucchero rispetto allo sciroppo dei canditi, ma sarà meno aromatico.

Nel caso di utilizzo di questo sostituto, puoi aromatizzare maggiormente l'impasto aggiungendo oltre alla scorza di limone grattugiata, altrettanta scorza di arancia grattugiata.

La crema spalmabile

Puoi utilizzare una qualsiasi crema spalmabile al cioccolato e nocciola, come la nutella o creme simili, ma puoi anche utilizzare una pasta gianduia, sia dolce che amara; in questo ultimo caso, il prodotto sarà meno dolce, ma comunque gradevole.

Procedimento

Questo impasto non è particolarmente difficile, ma è comunque abbastanza ricco di ingredienti, quindi è bene seguire scrupolosamente le istruzioni che seguono, per portarlo a termine con successo.

Inizia l'impasto mettendo in macchina i seguenti ingredienti: farina, cacao, lievito madre, lievito compresso, latte, metà dell'uovo, crema spalmabile, sciroppo di canditura, scorza di limone grattugiata, polpa di vaniglia.

Quando l'impasto si sarà ben formato e avrà una bella struttura liscia, resistente ed elastica, inserisci l'uovo rimasto, in due volte.

Una volta assorbito completamente l'uovo, aggiungi il sale e il burro in tre volte, aspettando che la quantità inserita sia perfettamente assorbita prima di mettere quella successiva.

Una volta terminato l'impasto inserisci le gocce di cioccolato a bassa velocità e falle incorporare completamente.

Metti l'impasto in un contenitore imburrato, appiattiscilo uniformemente sul fondo, segna il livello di partenza, coprilo e tienilo a temperatura ambiente, o al caldo se vuoi accorciare i tempi, fino a quando il suo volume sarà arrivato a circa 2,5 / 3

volte rispetto a quello iniziale.

A questo punto potrai passare alla formatura dei pangoccioli e cuocerli a distanza di poco tempo.

In alternativa puoi anche realizzare l'impasto nel tardo pomeriggio, attendere che aumenti il suo volume del 50% per poi metterlo in frigorifero fino al mattino successivo.

Al mattino dovresti trovare l'impasto più che raddoppiato, quindi potrai procedere direttamente alla formatura, oppure se non avrà ancora raggiunto il volume di 2,5 / 3 volte rispetto a quello iniziale, lascialo un po' a temperatura ambiente per farlo finire di lievitare e poi procedi alla formatura.

La formatura

Spezza l'impasto sul piano di lavoro senza farina, forma delle palline del peso di circa 60/70g, pirla i pangoccioli e disponili con la chiusura sotto, opportunamente distanziati su una teglia rivestita di carta da forno.

Falli lievitare coperti fino ad un volume leggermente superiore al doppio rispetto a quello iniziale prima di procedere alla cottura.

La cottura

Prima di infornare, spennella delicatamente i pangoccioli con latte, questo ti aiuterà ad ottenere una superficie lucida e a favorire lo sviluppo durante la cottura.

Cuoci i pangoccioli in forno statico a 180°/190° o ventilato a 160°/170°, per circa 11/12 minuti.

È molto importante cuocere correttamente i pangoccioli, perché una cottura insufficiente li farà sgonfiare all'uscita dal forno, mentre una cottura eccessiva li asciugherà più del dovuto e perderanno molta della loro sofficità e umidità, caratteristiche che li rendono davvero unici ed estremamente gradevoli.

Se cotti correttamente, rimarranno morbidissimi e tenderanno leggermente a sgonfiarsi, creando delle piccolissime grinze alla base.

La conservazione

I pangoccioli, una volta raffreddati, possono essere congelati all'interno di sacchetti in plastica alimentare, per poi essere consumati anche a distanza di molto tempo, mantenendosi in perfette condizioni.

Quando decidi di consumarli, puoi scongelarli alla sera e lasciarli a temperatura ambiente nel loro sacchetto in plastica, per mangiarli al mattino successivo, oppure puoi toglierli dal congelatore all'ultimo momento e scongelarli in pochi secondi nel forno a microonde.

I pangoccioli - ricetta classica

Questa è la vecchia ricetta senza sciroppo di canditura

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	1 kg di impasto
farina forte (W330/W370)	1000	360
cacao amaro	50	18
lievito madre semisolido	250	90
lievito compresso	40	14
uovo intero	100	36
latte	490	176
burro	180	65
crema spalmabile alla nocciola	80	29
zucchero semolato	120	43
miele	30	11
sale	20	7
scorza di limone/arancia grattugiata	14	5
polpa di vaniglia o caviale	3	1
gocce di cioccolato al latte o fondente	400	144
totale impasto	2777	999

Procedimento

Metti nell'impastatrice la farina, il lievito madre, il lievito compresso, il cacao, il latte, le uova, il sale, la scorza di limone o di arancia.

Impasta con il gancio, a bassa velocità finché l'impasto non sarà uniforme e liscio.

Aggiungi il miele e i semi della bacca di vaniglia o il caviale di vaniglia, lasciali assorbire completamente, quindi aggiungi lo zucchero in due volte e impasta finché non sarà completamente sciolto nell'impasto.

Aggiungi metà del burro e metà della crema al gianduia, falli assorbire e infine aggiungi l'altra metà del burro e della crema al gianduia.

Quando l'impasto si presenterà liscio, uniforme ed elastico, inserisci a bassa velocità le gocce di cioccolato.

Per tutto il resto fai riferimento alla precedente ricetta 'I pangoccioli canditi'.



La Casa del Lievito

La farcitura con crema



Una variante interessante al semplice panino, è quella che prevede la farcitura con una crema pasticciera.

Per la crema ho messo a punto una ricetta particolare, che prevede anche in questo caso, l'utilizzo dello sciroppo dei canditi al posto dello zucchero.

Per farcire i pangoccioli, metti la crema in una sac à poche con bocchetta liscia da 8/10mm, pratica un foro sulla parte superiore del panino, spingi la punta all'interno e inietta circa 30/40g di crema, o altra quantità in base ai tuoi gusti.

Rifinisci i pangoccioli con una leggerissima spolverata di zucchero a velo e saranno pronti per essere consumati.

Ricordati di pubblicare le foto delle tue realizzazioni sul gruppo Facebook 'La casa del lievito', possibilmente taggando l'autore; la pubblicazione delle realizzazioni contribuisce alla vita e alla crescita del gruppo, oltre a farmi capire l'apprezzamento per le mie ricette.

La crema pasticciera candita

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	500g
latte intero	1000	258
sciropo di canditura di arancia (quant. variabile)	570	147
amido di mais	85	22
tuorlo d'uovo	285	73
polpa di vaniglia o caviale	1	0,2
totale	1941	500

L'ho chiamata 'Crema pasticciera candita' perché al posto dello zucchero utilizza lo sciropo usato nella preparazione e nella conservazione della frutta candita.

Se non hai lo sciropo della canditura, puoi preparare un semplice sciropo di acqua e zucchero, mettendo in un pentolino il 70% di zucchero e il 30% di acqua (es. 140g di zucchero con 60g di acqua).

Mettilo sul fuoco e mescola con un cucchiaino, fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto, spegni e coprilo subito con pellicola; non far bollire eccessivamente lo sciropo, altrimenti si addenserà troppo e tenderà a cristallizzare.

Il gusto, la consistenza e la dolcezza di questa crema può variare, anche molto, in base allo sciropo utilizzato; io consiglio lo sciropo di arancia o limone, sebbene tecnicamente sia possibile utilizzare qualunque sciropo di canditura.

La quantità di sciropo, può essere modificata in base ai gusti e alla quantità di zucchero che contiene, fino al 25% in più o in meno rispetto a quanto indicato.

Se la crema ti sembra troppo dolce, riduci la quantità di sciropo, al contrario, se risulta poco dolce, puoi aumentarla; le quantità degli altri ingredienti rimangono tutte invariate.

Procedimento

Metti sul fuoco un pentolino con il latte, nel frattempo sbatti con una frusta in una ciotola il tuorlo con lo sciropo dei canditi, la vaniglia e l'amido di mais.

Quando il latte sarà ben caldo versalo nella ciotola, mescola molto bene, rimetti tutto nel pentolino sul fuoco e mescola fino a quando la crema si addenserà.

Trasferiscila in un contenitore freddo, coprila con pellicola a contatto e raffreddala velocemente, in abbattitore o frigorifero.

Al momento di utilizzarla mescola leggermente con una frusta per farla tornare liscia e mettila in una sac à poche.