



VENEZIANA DE NARANJA Y CHOCOLATE

👩🏻‍🍳 Advanced level

DOLCE FORNO

agua

mantequilla sin sal con 82 % de materia

grasa

levadura fresca

6500g

3300g

1000g

20g

Comienza la primera masa con todos los ingredientes y 2/3 del agua que se indica en la receta; cuando la masa comience a tomar forma, añade el agua restante de manera gradual y amasa hasta obtener una consistencia suave. La temperatura de la masa debe ser de 26-28 °C. Déjala fermentar a 24-26 °C durante 12-14 horas o hasta que el volumen se haya cuadruplicado; por la mañana la masa debe verse aplanada. Añade las cantidades requeridas de DOLCE FORNO, sal, azúcar y mantequilla a la masa de la tarde; amasa durante varios minutos, añade la yema de huevo gradualmente y continúa trabajando la masa hasta obtener una consistencia suave. Incorpora delicadamente las cáscaras confitadas y las gotas de chocolate previamente colocadas en la nevera al menos 2 horas antes. La temperatura de la masa debe ser de 26-28 °C. Lleva a la cámara de fermentación a 28-30 °C durante 40-50 minutos. Divídela en piezas del tamaño deseado, haz bolitas, y lleva a reposar en bandejas o tablas durante otros 10-15 minutos. Trabaja nuevamente las bolitas con presión y colócalas en moldes de papel. Lleva a la cámara de fermentación a 28-30 °C con una humedad relativa aproximada del 70 % durante 4-5 horas hasta que la parte superior de la masa casi sobresalga de los moldes; si la cámara no tiene un humidificador, la masa debe cubrirse con láminas de plástico. Deje los productos expuestos al aire durante 10 minutos hasta que se produzca una película en la superficie. Cubre con glaseado (MANDORGLASS QUICK o BRIO BIG), decora con almendras, espolvorea azúcar granulado «grande» y finalmente, con azúcar glas. Hornea a 170-180 °C durante un tiempo que dependerá del peso del producto. El producto final debe envolverse en bolsas Moplefan la mañana posterior al horneado.