



MANDORLATO AI MARRONI E CIOCCOLATO

👤 Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

6.500g

3.300-3.400g

1.000g

20g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo

zucchero semolato

sale

marroni interi - canditi

MORELLINA

PEPITA FONDENTE 600

4.500g

2.000g

2.500-2.600g

800g

90g

4.000g

1.250g

1.500g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.

Aggiungere la MORELLINA sempre in più riprese e terminare con le PEPITE DI CIOCCOLATO poste in frigorifero da almeno 2 ore i marroni canditi.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per veneziane da 1 kg suddividere in pezzi da circa 900 g).

Depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente ben strette e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

GLASSATURA

BRIOBIG

albume

1000g

600-650g

Miscelare con frusta gli ingredienti.

Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.

AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima.



Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa e decorare con mandorle.

Cospargere con la granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, marroni 14.5% (dichiarare gli ingredienti dei marroni), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cioccolato 5.4% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), vanillina), crema al cacao magro e **nocciole** 5% (oli vegetali (girasole, palma), zucchero, cacao magro al 0.5-0.6% di burro di cacao (26%), **nocciole** (8%), **latte** scremato in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), aromi), **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, marroni 14.5% (dichiarare gli ingredienti dei marroni), **burro**, zucchero, **tuorlo d'uovo**, cioccolato 5.4% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), vanillina), crema al cacao magro e **nocciole** 5% (oli vegetali (girasole, palma), zucchero, cacao magro al 10-12% di burro di cacao (26%), **nocciole** (8%), **latte** scremato in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), aromi), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura GLASSA: indicare gli ingredienti di MANDORGLASS tenendo presente che con l'aggiunta del 3% di mandorle sul peso della glassa gli ingredienti diventano (zucchero, **albume d'uovo**, **mandorle**, farina di riso, **mandorle d'albicocca**, grasso vegetale, amido modificato, sciroppo di glucosio, aromi).

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.