



VENEZIANA CARAMEL CUBES

🏠 Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI A LIEVITAZIONE NATURALE

IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

NATUR ACTIV

6.500g

3.500g

1.000g

350g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).

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 22-24°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 10-12 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

BURRO AROMATIZZATO

burro 82% m.g. - a temperatura ambiente

TOFFEE D'OR CARAMEL

bacche di vaniglia - N.

Sale rosa di Cervia

2.400g

800g

3

20g

Miscelare in planetaria con foglia il burro, TOFFEE D'OR CARAMEL, la vaniglia e il sale fino a completa amalgama.

Conservare coperto a temperatura ambiente fino al suo utilizzo.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO

tuorlo - temperatura ambiente
burro - aromatizzato
zucchero
sale

CAMEL CUBES

4.500g
2.300g
3.220g
800g
100g
4.000g

Mettere nell'impastatrice il "Primo impasto" con il Dolce Forno ed iniziare ad impastare per 5-10 minuti. Quando inizia a formarsi, inserire il tuorlo in più riprese fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere lo zucchero ed il sale in due volte e attendere che sia ben assorbito.

Inserire il burro aromatizzato e solo quando l'impasto sarà ben formato, liscio, asciutto e che si stacchi dalle pareti dell'impastatrice, aggiungere i CAMEL CUBES.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (per veneziane da 1kg pesare 900 gr ognuna), poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente 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.

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

Glassare con BRIOBIG e distribuire sulla superficie delle mandorle pelate, cospargere con zucchero in granella. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

Le veneziane appena sfornate devono essere sistemate sugli appositi supporti dentati e lasciate raffreddare in posizione capovolta.

Il confezionamento deve essere effettuato almeno 10 ore dopo la cottura in sacchetti moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo 0, **burro**, inclusioni al gusto caramello 13.5% (LATTE magro condensato zuccherato, (LATTE magro condensato, zucchero), zucchero, sciroppo di glucosio, BURRO vaccino anidro, agente umidificante: E 420 – sorbitolo; emulsionante: E 471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aromi naturali), zucchero, tuorlo d'**uovo**, crema toffee/caramel 2.7% (sciroppo di glucosio, **latte** scremato condensato zuccherato, zucchero, acqua, burro di cacao, amido modificato, addensante: agar-agar (E406), aromi, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471) e lecitina di girasole (E322), sale, acidificante: acido citrico (E330), conservante: sorbato di potassio (E202)), **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), sale rosa di Cervia, emulsionante E471, sale, aromi. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, inclusioni al gusto caramello 13.5% (LATTE magro condensato zuccherato, (LATTE magro condensato, zucchero), zucchero, sciroppo di glucosio, BURRO vaccino anidro, agente umidificante: E 420 – sorbitolo; emulsionante: E 471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aromi naturali), zucchero, **tuorlo d'uovo**, crema toffee/caramel 2.7% (sciroppo di glucosio, **latte** scremato condensato zuccherato, zucchero, acqua, burro di cacao, amido modificato, addensante: agar-agar (E406), aromi, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471) e lecitina di girasole (E322), sale, acidificante: acido citrico (E330), conservante: sorbato di potassio (E202)), sale rosa di Cervia, lievito madre naturale (**frumento**), sale, bacche di vaniglia. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

Qualora si volesse utilizzare DOLCE FORNO MAESTRO si consiglia di aggiungere aromi a vostro piacimento.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.



Extraordinary
made simple.