

# **VENEZIANA CIOCCOLATO E AMARENA**

Dolce lievitato al cioccolato fondente con inclusioni di amarena

# Primo impasto

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua burro 82% m.g. tuorlo d'uovo zucchero semolato lievito di birra

### **PREPARAZIONE**

6500g Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito e due terzi dell'acqua 3000g prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica

1000g aggiungere la rimanente acqua in più riprese.

 $500 \mathrm{g}$  Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il

300g tuorlo a temperatura ambiente

Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C.

Porre a lievitare a 20-22°C per 10-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica. Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.

## Ganache al cioccolato

## INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% Acqua bollente cacao al 22-24 % di burro di cacao

## PREPARAZIONE

2000g Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il

2000g cacao con l'acqua calda (60°C) e poi aggiungere il

200g cioccolato fondente e lasciarla riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

## Secondo impasto

## INGREDIENTI

### DOLCE FORNO MAESTRO

burro 82% m.g. tuorlo d'uovo zucchero semolato sale fino miele

Amarena Candita - (Tuttafrutta Amarena Speciale

intera Cesarin)

#### **PREPARAZIONE**

4500g Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e

2000g leggermente bombato.

2000g Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed

1000g impastare per 5-10 minuti

100a Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo

300a ed impastare per circa 10 minuti.

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

3500g e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta). Aggiungere la ganache al cioccolato in 3 volte e terminare aggiungendo Tuttafrutta amarena Cesarin.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.

Suddividere nella pezzatura desiderata, arrotolare,

depositare su teglie o assi e porre in cella di lievitazione per altri 30 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce.

Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 96°C.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.

## **Decorazione**

#### INGREDIENTI

**COVERDECOR DARK CHOCOLATE** 

### **PREPARAZIONE**

Scaldare COVERDECOR DARK a 50°C ed intingere la veneziana Decorare la superficie facendo aderire dei CURLS DARK DOBLA Attendere la completa cristallizzazione e confezionare in appositi sacchetti moplefan.

# **Composizione finale**

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%.

finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce.

Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 96°C. I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.

Scaldare COVERDECOR DARK a 50°C ed intingere la veneziana
Decorare la superficie facendo aderire dei CURLS DARK DOBLA

Attendere la completa cristallizzazione e confezionare in appositi sacchetti moplefan.

