

VENEZIANA CIOCCOLATO E AMARENA

Livello avanzato

Dolce lievitato al cioccolato fondente con inclusioni di amarena



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
acqua	3000g
burro 82% m.g.	1000g
tuorlo d'uovo	500g
zucchero semolato	300g
lievito di birra	30g

Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito e due terzi dell'acqua prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese.
Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il 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

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	2000g
Acqua bollente	2000g
cacao al 22-24 % di burro di cacao	200g

Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il
cacao con l'acqua calda (60°C) e poi aggiungere il cioccolato fondente e lasciarla riposare con pellicola a contatto
per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

irca GROUP

Extraordinary made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	4500g
burro 82% m.g.	2000g
tuorlo d'uovo	2000g
zucchero semolato	1000g
sale fino	100g
miele	300g
Amarena Candita - (Tuttafrutta Amarena Speciale intera Cesarin)	3500g

Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed
impastare per 5-10 minuti
Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta)
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

COVERDECOR DARK CHOCOLATE	qb

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.