



# VENEZIANA CIOCCOLATO E AMARENA

👤 Livello avanzato

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.  
500g Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il  
300g tuorlo a temperatura ambiente  
30g 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  
100g Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo  
300g ed impastare per circa 10 minuti.  
3500g 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 affinché 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

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 affinché 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCIERE E GELATIERE**