



VENEZIANA CHOCO CARAMEL

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

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

6500g
2300g
500g
1600g
2000g
30g

- Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito, tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per almeno 10 minuti.
- Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
- Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
- L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
tuorlo d'uovo
burro 82% m.g. - morbido
zucchero semolato
sale
miele

JOYPASTE TOFFEE

GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

3500g
900g
1150g
2000g
500g
110g
400g
650g
5000g

- Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
- Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, acqua ed impastare per 5-10 minuti.
- Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.
- Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.
- A parte creare la miscela di burro morbido, miele e Joypaste Toffee ed incorporarla alla pasta in 4 volte.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C
- Incorporare GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE (rafferdato in frigorifero almeno 30 minuti prima)
- Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti.
- Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti a 28-30°C.
- Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
- Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% per 4-5 ore, 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.
- Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti le veneziane esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.
- Incidere leggermente a croce.
- Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-60 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-94°C al cuore.
- All'uscita dal forno girare i panettoni a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
- I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

GLASSA AL CARAMELLO CROCCANTE

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

qb Fondere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 32-35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Intingere la parte superiore con CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE e porre le decorazioni Dobra.

77625 BUON NATALE SIGILLO

43208 PETALS MINI WHITE

77801 WINTER TREE

77629 CANDY CANE



Extraordinary
made simple.