



VENEZIANA AL MANDARINO

chef Livello avanzato

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

lievito - birra

acqua - T° ambiente

zucchero semolato

tuorlo - T° ambiente

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua prevista
30g in ricetta in tre volte.

2400g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad
500g aggiungere il tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

1600g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

2000g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% o se sprovvisti
di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca
da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾
d'impasto, terminare in prima velocità.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C,
sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

IMPORTANTE:

Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si
dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo
impasto portandola da 2400 a 2250 grammi.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua - T° ambiente
zucchero semolato
sale
tuorlo
burro 82% m.g. - morbido
miele - di acacia
Cubetti di mandarino candito 4x4 Cesarin
zenzero in polvere

PREPARAZIONE

3500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato, ma 600g leggermente bombato.
600g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO 110g MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.
1000g Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 1800g impastare per circa 10 minuti.
550g Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese.
2000g Unire all'impasto il burro morbido in più riprese ed i canditi.
90g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (Se la temperatura risultasse inferiore si consiglia di scaldare leggermente i canditi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti)
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%, finchè il culmine della pasta arrivi ad 1cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

MANDORGLOSS QUICK SP

acqua
burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura

PREPARAZIONE

2000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2 minuti.
1000g 50

FARCITURA AL MANDARINO

INGREDIENTI

Frutta in crema Cesarin - Mandarino

PREPARAZIONE

Dopo completo raffreddamento farcire con Frutta in crema mandarino Cesarin.

Composizione finale

- Terminata la lievitazione lasciare per 20-25 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente, affinchè si formi una leggera pelle in superficie.
- Glassare la superficie delle veneziane con Mandorglass, far aderire dello zucchero a granella e spolverare con zucchero a velo.
- Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per veneziane da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.
- All'uscita dal forno girare le veneziane a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
- Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di confezionare in sacchetti di moplefan.

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:

ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, mandarino candito a cubetti (dichiarare gli ingredienti dei canditi), burro, zucchero, tuorlo d'**uovo**, miele di acacia, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

AVVERTENZE

Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

- 1) il valore della temperatura ambiente
- 2) il valore della temperatura del Dolce Forno
- 3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

CALCOLO: Temperatura Finale $26^{\circ}\text{C} \times 3$ (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es. 15) = $78-20-18-15 = 25$ che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante



RICETTA CREATA DA:
ANTONIO LOSITO
PASTICCIORE E GELATIERE