



VENEZIANA CON OLIO DI OLIVA E BURRO DI CACAO SENZA LATTE (DOLCE FORNO MAESTRO)

chef Livello intermedio

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

BURRO DI CACAO - fuso a bassa temperatura

olio d'oliva

lievito - di birra

PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e 3/4 dell'acqua

3.450g prevista in ricetta (2600 gr circa).

400g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più

400g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

20g Terminare con la miscela di l'olio di oliva ed il burro di cacao sciolto a bassa temperatura che verrà aggiunta in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o, se sprovvisti, coperti da un telo di nylon, per 12-14 ore.

Il volume dovrà essere quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

tuorlo - temperatura ambiente

olio d'oliva

BURRO DI CACAO - fuso a bassa temperatura

acqua

zucchero

sale

cubetti d'arancia candita

PREPARAZIONE

- 4.500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
- 2.300g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO
- 810g MAESTRO ed impastare per 5-10 minuti.
- 810g Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO, aggiungere l'acqua, lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
- 500g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
- 800-1000g Aggiungere poi la miscela di burro di cacao e olio di oliva in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
- 90-100g Terminare con i canditi d'arancio.
- 4.000g Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.
- Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.
- Arrotolare e porre negli appositi stampi di carta.
- Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi (circa 4-5 ore). Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
- Lasciare per 10 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.

GLASSA

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

acqua

burro fuso - O OLIO VEGETALE

PREPARAZIONE

- 2000g - Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o
- 1000g olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.
- 100g - Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.
- Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

Composizione finale

Glassare con BRIOBIG e distribuire sulla superficie delle mandorle pelate, cospargere con zucchero in granella.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

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°C x 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