



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

👤 Livello intermedio

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

BURRO DI CACAO - fuso a bassa

temperatura

olio d'oliva

lievito - di birra

6.500g

3.450g

400g

400g

20g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e 3/4 dell'acqua prevista in ricetta (2600 gr circa).

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

tuorlo - temperatura ambiente
olio d'oliva
BURRO DI CACAO - fuso a bassa
temperatura
acqua
zucchero
sale
cubetti d'arancia candita

4.500g
2.300g
810g
810g
500g
800-1000g
90-100g
4.000g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO, aggiungere l'acqua, lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
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.
Terminare con i canditi d'arancio.
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, finchè 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 affinché si formi una pelle in superficie.

GLASSA

MANDORGLASS QUICK SP

acqua
burro fuso - O OLIO VEGETALE

2000g
1000g
100g

- Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.
- 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