

VENEZIANE AL CIOCCOLATO

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.000g
burro 82% m.g. - morbido	1.000g
lievito compresso	20g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, lievito e 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 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.
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.

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO	4500g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
tuorlo d'uovo	1800g
zucchero semolato	500g
sale	80g
PEPITA FONDENTE 1100	3500g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO, aggiungere lo zucchero, il sale ed 900 grammi di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa g 450 per volta).
Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.
Incorporare delicatamente le PEPITE di cioccolato e porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 40 minuti.
Dopo il riposo, suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, quindi arrotolare e depositare su teglie o assi.
Lasciare puntare per altri 10-15 minuti.
Arrotolare, 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% per 4-5 ore, finché il culmine della pasta quasi sporga dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'impasto finale.

GLASSA BRIOBIG

BRIOBIG	1000g
albume	600-650g

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.
Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Lasciare per 10 minuti le paste lievitate esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.
Ricoprire con glassa (BRIO BIG) , decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.
Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per veneziane da 500 grammi, 50-55 minuti per quelle da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-95°C al cuore.
All'uscita dal forno girare le veneziane a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura.
ETICHETTATURA:

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

I prodotti finiti realizzati con le ricette IRCA devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti.

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, cioccolato 15% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina(di **soia**), estratto nat. vaniglia), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **latte** (reidratato) , fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E 471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utiizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, cioccolato 15% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto nat. vaniglia), **burro**, zucchero, **tuorlo d'uovo**, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: BRIO BIG zucchero, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente:
zucchero, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**,
farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi.
Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.
Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

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