



CUBE & CUBES

👤 Livello avanzato

Grande lievitato con cubetti di caramello



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

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

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

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere 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 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.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

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

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

CARAMEL CUBES

3500g
900g
700g
110g
1150g
2000g
400g

150g
5500g

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 10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale, il miele e Joypaste Vaniglia ed impastare per circa 10 minuti. Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese. Aggiungere il burro morbido all'impasto in più riprese e lasciare formare bene la maglia di glutine alla pasta. Incorporare delicatamente i Caramel Cubes.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 30-32°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 in cella. Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa di circa il 60-70% finché 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.

DECORAZIONE

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

CARAMEL CUBES

qb
qb
qb
Quando i lievitati saranno ben freddi intingere la testa degli stessi in una miscela di porzioni soggettive di Coverdecor Cioccolato Fondente e di Coverdecor Cioccolato Bianco sciolto a circa 50°C. Prima che si asciughi la superficie decorare con alcuni cubetti di Caramel Cubes e qualche foglietto di argento.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i lievitati esposti a temperatura ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Praticare un'incisione a croce con l'aiuto di un bisturi e mettere al centro un cubetto di burro.

Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per lievitati da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di essere decorati e poi poter effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.



Extraordinary
made simple.