



CUBE & CUBES

chef Livello avanzato

Grande lievitato con cubetti di caramello

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

lievito di birra

acqua

zucchero semolato

tuorlo d'uovo

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

- 6500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta
30g l'acqua prevista in ricetta.
2300g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad
500g aggiungere 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.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

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

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

CARAMEL CUBES

PREPARAZIONE

3500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e 900g leggermente bombato.
700g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO 110g MAESTRO, acqua ed impastare per 10 minuti.
1150g Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il 2000g sale, il miele e Joypaste Vaniglia ed impastare per circa 10 minuti.
400g Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese.
150g Aggiungere il burro morbido all'impasto in più riprese e lasciare formare bene la maglia di glutine alla pasta.
5500g 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% finchè 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

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE COVERDECOR WHITE CHOCOLATE CARAMEL CUBES

PREPARAZIONE

qb Quando i lievitati saranno ben freddi intingere la testa degli stessi in una qb miscela di proporzioni soggettive di Coverdecor Cioccolato Fondente e di qb Coverdecor Cioccolato Bianco sciolto a circa 50°C.
Prima che si asciughino 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 affinchè 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.



RICETTA CREATA DA:
ANTONIO LOSITO
PASTICCIORE E GELATIERE