

TRONCHETTO VEGANO

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

HARJA CREMA/CAKE

lievito di birra

PREPARAZIONE

 $6000g\,$ - Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in 3180g $\,$ ricetta.

900g - Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

- Terminare con la margarina a pomata che verrà aggiunto in 2-3 volte.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Porre a lievitare a 20-21°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon, per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.
- Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, quando l'indomani mattina, la pasta raggiungerà il culmine della brocca, la pasta sarà pronto per realizzare il secondo impasto.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	4000g
Bevanda vegetale (soia o altro) - latte di soia	1780g
lecitina (di soia)	180g
acqua	500g

Zuceriero serriolato	7009
sale	90g
LEVOSUCROL	130g
bacche di vaniglia	10g
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati	130g
curcuma in polvere	13g
uvetta sultanina	2670g
Canditi d'arancia a cubetti	1780a

780a PREPARAZIONE

1780q

- Scaldare la bevanda di soia, aggiungere la lecitina di soia e la curcuma, miscelare con l'aiuto di un mixer a immersione.

- realizzare un'emulsione con margarina, zucchero invertito, vaniglia e pasta

- Una volta quadruplicato l'impasto, porre la massa lievitata nella tuffante, aggiungere il DOLCE FORNO ed impastare per 10 minuti, fino ad ottenere una maglia glutinica ben formata.

- 1780g Aggiungere lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di soia, lasciar impastare fino a ottenere una pasta lisica.
 - Aggiungere la restante bevanda di soia in più riprese e a seguire l'acqua.
 - Incorporare in più rirpese l'emulsione di margarina.
 - Infine aggiungere i canditi e l'uvetta.
 - Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
 - Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.-Suddividere l'impasto in pezzature da 400gr, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30°C.
 - Arrotolare formando dei filoncini e porre negli stampi di carta a forma di tronchetto (da 500gr).
 - Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo Avvertenze: se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA ALLE MANDORLE

Margarina - crema

zucchero semolato

INGREDIENTI PREPARAZIONE **AVOLETTA** 2000g - Miscelare la lecitina con la bevanda di soia. zucchero 1000g - Mescolare energicamente tutti gli ingredienti per qualche minuto. 60g Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento amido 60a dell'utilizzo. farina di grano tenero

72q

Bevanda vegetale (soia o altro) 720g

olio di girasole 160g lecitina (di soia)

Composizione finale

- Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i tronchetti esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
- -Porre un leggero strato di glassa sulla superficie del tronchetto, con l'aiuto di una spatolina a gomito ricoprire tutta la superficie.
- -Cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.
- -Cuocere a 160-165°C per tempi variabili secondo il peso (circa 25-30 minuti per tronchetti da 400 grammi) fino a raggiungere 93-94°C al cuore.

- -All'uscita dal forno girare i tronchetti a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
- -I tronchetti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per alcune ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti 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



RICETTA CREATA DA: MIRKO SCARANI PASTICCIFRE