



# TRONCHETTO VEGANO

chef Livello avanzato

## 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  
19g 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

Bevanda vegetale (soia o altro) - latte di soia

lecitina (di soia)

acqua

Margarina - crema

zucchero semolato

sale

#### LEVOSUCROL

bacche di vaniglia

Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati

curcuma in polvere

uvetta sultanina

Canditi d'arancia a cubetti

### PREPARAZIONE

4000g - Scaldare la bevanda di soia, aggiungere la lecitina di soia e la 1780g curcuma, miscelare con l'aiuto di un mixer a immersione.  
180g - realizzare un'emulsione con margarina, zucchero invertito, vaniglia e pasta 500g arancio.  
1780g - Una volta quadruplicato l'impasto, porre la massa lievitata nella tuffante, 780g aggiungere il DOLCE FORNO ed impastare per 10 minuti, fino ad ottenere 90g una maglia glutinica ben formata.  
130g - Aggiungere lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di soia, lasciar impastare fino a ottenere una pasta lisica.  
10g - Aggiungere la restante bevanda di soia in più riprese e a seguire l'acqua.  
130g - Incorporare in più riprese l'emulsione di margarina.  
13g - Infine aggiungere i canditi e l'uvetta.  
2670g - Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
1780g - 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, finché 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

---

### INGREDIENTI

#### AVOLETTA

zucchero

amido

farina di grano tenero

Bevanda vegetale (soia o altro)

olio di girasole

lecitina (di soia)

### PREPARAZIONE

2000g - Miscelare la lecitina con la bevanda di soia.  
1000g - Mescolare energicamente tutti gli ingredienti per qualche minuto.  
60g Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento 60g dell'utilizzo.  
720g  
160g  
72g

## 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**

**PASTICCIERE**