



TRONCHETTO VEGANO

🏠 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

HARJA CREMA/CAKE

lievito di birra

6000g

3180g

900g

19g

- Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 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 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SECONDO IMPASTO

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

4000g

1780g

180g

500g

1780g

780g

90g

130g

10g

130g

13g

2670g

1780g

- 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 arancio.

- 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.

- Aggiungere lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di soia, lasciar impastare fino a ottenere una pasta liscia.

- Aggiungere la restante bevanda di soia in più riprese e a seguire l'acqua.

- Incorporare in più riprese 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

AVOLETTA

zucchero

amido

farina di grano tenero

Bevanda vegetale (soia o altro)

olio di girasole

lecitina (di soia)

2000g

1000g

60g

60g

720g

160g

72g

- Miscelare la lecitina con la bevanda di soia.

- Mescolare energicamente tutti gli ingredienti per qualche minuto.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.



Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

- Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i tronchetti esposti all'aria ambiente affinché 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