



TRONCHETTO AL CIOCCOLATO (RICETTA PLATINUM)

chef Livello avanzato

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
tuorlo
zucchero semolato
burro 82% m.g.
lievito - birra
sale fino

PREPARAZIONE

- 6500g -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta 2500g l'acqua prevista in ricetta.
1300g -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero e il sale, ed 500g iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura 1500g liscia.
40g -Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
50g -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
-Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

- Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

GANACHE AL CACAO

INGREDIENTI

MORELLINA

acqua

PREPARAZIONE

1500g -Miscelare la MORELLINA con l'acqua.

1000g -Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

tuorlo - T° ambiente

burro 82% m.g. - cremoso

zucchero semolato

sale

miele

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

PREPARAZIONE

3500g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

1000g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO

1000g MAESTRO.

500g -Una volta assorbito aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.

50g -Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.

500g -Aggiungere il burro morbido miscelato con il miele in 4 volte.

3000g -Aggiungere la ganache realizzata con la MORELLINA in più riprese.

-Per ultimo inserire il cioccolato SINFONIA FONDENTE 56%.

-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora e mezza circa.

-Suddividere l'impasto in pezzature da 350gr, 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.

-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; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA

zucchero semolato

albume

amido di riso

burro fuso

Cacao 22-24

PREPARAZIONE

400g -Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti AVOLETTA,

200g zucchero, albume amido di riso e cacao , aggiungere quindi il burro fuso.

240g -Utilizzando una spatola flessibile od un sacchettino munito di bocchetta

120g piatta, applicare uno strato uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.

80g -Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento

dell'utilizzo.

Composizione finale

- Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i tronchetti esposti all'aria ambiente.
- 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 350 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.

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, cioccolato fondente 12% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (**di soia**), estratto naturale di vaniglia), zucchero, burro, tuorlo d'**uovo**, crema spalmabile 6% (oli vegetali (girasole, palma), zucchero, cacao magro, **nocciole**, **latte** scremato in polvere, emulsionante lecitina (**di soia**), aromi), miele, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito.

GLASSA

Ingredienti: zucchero, albumi d'**uovo**, **mandorle**, amido di riso, **burro**, cacao, aromi.

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:

MARCO DE GRADA

PASTICCIE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE