

TRONCHETTO AL CIOCCOLATO (RICETTA PLATINUM)

Livello avanzato

Grandi lievitati



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
acqua	2500g
tuorlo	1300g
zucchero semolato	500g
burro 82% m.g.	1500g
lievito - birra	40g
sale fino	50g

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.
-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero e il sale, ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
-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

MORELLINA	1500g
acqua	1000g

-Miscelare la MORELLINA con l'acqua.
-Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	3500g
tuorlo - T° ambiente	1000g
burro 82% m.g. - cremoso	1000g
zucchero semolato	500g
sale	50g
miele	500g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	3000g

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO.
-Una volta assorbito aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.
-Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.
-Aggiungere il burro morbido miscelato con il miele in 4 volte.
-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, 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.

GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO

AVOLETTA	400g
zucchero semolato	200g
albume	240g
amido di riso	120g
burro fuso	80g
Cacao 22-24	60g

-Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti AVOLETTA, zucchero, albume amido di riso e cacao , aggiungere quindi il burro fuso.
-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.
-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, albume 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