



VENEZIANE ARANCIO E CIOCCOLATO

chef Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua - morbido

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

1.000g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

20g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 20-22°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.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido
tuorli d'uovo
zucchero semolato
sale fino

PEPITA FONDENTE 1100

cubetti d'arancia candita

PREPARAZIONE

4500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
2000g Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di DOLCE FORNO ed
2300g impastare per 5-10 minuti.
800g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di
80g tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
2000g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per
2500g volta).
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino
ad ottenere una pasta liscia.
Terminare con le PEPITE DI CIOCCOLATO e l'arancia candita.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per
veneziane da 1 kg suddividere in pezzi da circa 1,1kg).
Depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.
Arrotolare nuovamente ben strette e porre negli appositi stampi di carta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa,
finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista
di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare
maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

GLASSATURA

INGREDIENTI

BRIOBIG
albume

PREPARAZIONE

1000g Miscelare con frusta gli ingredienti.
600-650g Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.
AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune
ore prima.

Composizione finale

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa e decorare con mandorle.

Cospargere con la granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO.

I prodotti finiti realizzati con le ricette irca devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni.

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, cubetti arancia candita 10% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), tuorlo d'**uovo**, gocce di cioccolato 8% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, cubetti arancia candita 10% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **tuorlo d'uovo**, gocce di cioccolato 8% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albumi d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albumi d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

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