



# VENEZIANA AI LAMPONI, CIOCCOLATO MONORIGINE ECUADOR 70% E PEPE DI JAVA

chef Livello avanzato

Grandi lievitati

## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

lievito - birra

acqua - T° ambiente

zucchero semolato

tuorlo - T° ambiente

burro 82% m.g. - morbido

### PREPARAZIONE

6500g -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua prevista  
30g in ricetta in tre volte.

2500g -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad  
500g aggiungere il tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

1500g -Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

1750g -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
-Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% 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.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso  $\frac{3}{4}$   
d'impasto, terminare in prima velocità.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C,  
sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

IMPORTANTE: se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con  
gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel  
primo impasto portandola da 2500 a 2200 grammi.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua - T° ambiente

zucchero semolato

sale

tuorlo

burro 82% m.g. - morbido

miele - di acacia

lamponi - semicanditi

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%

pepe di java - macinato

### PREPARAZIONE

- 4000g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato, ma 750g leggermente bombato.  
750g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO 100g MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.  
1700g -Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, il 2000g pepe ed una parte di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.  
150g -Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.  
3500g -Unire all'impasto il burro morbido in più riprese.  
2000g -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (Se la temperatura 30g risultasse inferiore si consiglia di scaldare leggermente i lamponi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti).  
-Incorporare delicatamente i lamponi semicanditi e, a seguire, il cioccolato.  
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti.  
-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti a 28-30 °C.  
-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.  
-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70%, finchè il culmine della pasta arrivi ad 1cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

## GLASSAGGIO POST COTTURA

---

### INGREDIENTI

#### COVERDECOR DARK CHOCOLATE

### PREPARAZIONE

- qb Riscaldare il COVER DECOR a 50°C.

## Composizione finale

---

- Terminata la lievitazione lasciare per 20-25 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente, affinchè si formi una leggera pelle in superficie.
- Tagliare sottopelle i quattro lembi ed appoggiare nel centro della veneziana una piccola noce di burro freddo.
- Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per veneziane da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.
- All'uscita dal forno girare le veneziane a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
- Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di cospargere la superficie di COVERDECOR DARK.
- Decorare la superficie ancora umida con DOBLA CURLS PINK.
- Quando ben asciutta la decorazione confezionare in sacchetti moplefan.

### DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:

**Ingredienti:** farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, lamponi semicanditi 12.5% (dichiarare gli ingredienti), tuorlo d'**uovo**, zucchero, cioccolato fondente 7% (pasta di cacao da fave di origine Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**)), miele di acacia, pepe di java, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

### 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:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCiere E GELATIERE**