

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

☐ 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 500a 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.

-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 ¾ 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 - semicanditl

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%

pepe di java - macinato

PREPARAZIONE

4000g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato, ma

750g leggeremente bombato.

750g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO

100g MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.

1700a -Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, il

2000a pepe ed una parte di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.

-Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.

-Unire all'impasto il burro morbido in più riprese.

-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (Se la temperatura 2000g risultasse inferiore si consiglia di scaldare leggermente i lamponi su di una

30g 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

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

