



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

👤 Livello avanzato

Grandi lievitati



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

lievito - birra
acqua - T° ambiente
zucchero semolato
tuorlo - T° ambiente
burro 82% m.g. - morbido

6500g
30g
2500g
500g
1500g
1750g

- Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua prevista in ricetta in tre volte.
- Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere il 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 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

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

4000g
750g
750g
100g
1700g
2000g
150g
3500g
2000g
30g

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato, ma leggermente bombato.
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.
-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, il 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 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

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

qb Riscaldare il COVER DECOR a 50°C.



Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

-Terminata la lievitazione lasciare per 20-25 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente, affinché 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