



# TRONCHETTO AL LIMONE

🏠 Livello intermedio

Grandi lievitati

## PRIMO IMPASTO

### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua - T° Ambiente

lievito - birra

uova - T° Ambiente

burro 82% m.g. - morbido

sale fino

6500g

2500g

220g

1000g

1000g

120g

-Iniziare ad impastare DOLCE FORNO MAESTRO, lievito di birra ed acqua.

-Attendere che l'impasto inizi a formarsi ed aggiungere il sale, le uova in 3 volte fino ad ottenere una struttura liscia e con maglia glutinica ben formata.

-Infine inserire il burro in 2-3 volte e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto elastico ed asciutto con una temperatura finale di 26/28°C.

-Tempo d'impastamento: 20/25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.

-Imburrare un contenitore alto e stretto per alimenti e porre a lievitare a 28/30°C per circa 2 ore, **o comunque fino a volume triplicato** (fare sempre la prova della spia, in una caraffa da 1lt. mettere 335 gr. di pasta, quando la cupola della pasta raggiungerà il litro la prima lievitazione è pronta).

## EMULSIONE

burro 82% m.g.	2500g	-Ammorbidire il burro ancora freddo in planetaria con foglia.
tuorlo	500g	
zucchero semolato	1000g	-In un'altra bacinella sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare.
miele - acacia	250g	
<u>BURRO DI CACAO</u>	250g	-A parte sciogliere a 50°C il BURRO DI CACAO ed inserire poi la pasta arancio il miele e JOYPASTE VANIGLIA BOURBON e miscelare con una frusta.
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	200g	
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati	500g	-Inserire nel burro morbido la miscela di aromi e il tuorlo con lo zucchero.
		-Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo coperto con pellicola a contatto.

## SECONDO IMPASTO

<u>DOLCE FORNO MAESTRO</u>	4500g	-Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e 1000 gr. di tuorlo ed iniziare ad impastare.
tuorlo - T° Ambiente	1000g	
zucchero semolato	500g	-Quando la pasta è ben formata inserire lo zucchero e circa 500 gr di tuorlo.
tuorlo - T° Ambiente	1000g	
EMULSIONE	5200g	-Inserire il restante tuorlo in 2 volte.
		-Terminare aggiungendo in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
		-Mettere a puntare per 30 minuti circa a 28/30°C.
		-Tempi d'impastamento:40/50 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.

## GLASSATURA

<u>COVERDECOR WHITE CHOCOLATE</u>	qb	Scaldare il COVERDECOR WHITE a 50°C.
-----------------------------------	----	--------------------------------------

## FARCITURA

<u>CREMIRCA LIMONE</u>	1000g	Miscelare con frusta la CREMIRCA LIMONE con alcool puro.
Alcool puro	50g	



Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta finita la puntatura, suddividere nella pezzatura di 350 gr.
- Arrotolare formando dei filoncini e porre negli stampi di carta a forma di tronchetto.
- Porre a lievitare a 26/28°C per circa 2/3 ore o comunque fino a quando la pasta sarà a circa 1,5/2 cm dal bordo.
- Lasciare scoperti i tronchetti fino a che si formi una leggera pelle, praticare il classico taglio al centro per tutto il dolce.
- Cuocere a 160°C per 25-30 minuti forno rotativo.
- Una volta cotti a 93°C sformare, capovolgere e lasciarli raffreddare.
- Farcire con un sac a poche e apposita bocchetta da farcitura con la crema al limone miscelata con alcool.
- Glassare con il COVERDECOR WHITE CHOCOLATE.
- Decorare con PETALS MINI GIALLI E LEMON LID DOBLA.



Extraordinary  
made simple.