

TRONCHETTO AL LIMONE

Livello intermedio

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
acqua - T° Ambiente	2500g
lievito - birra	220g
uova - T° Ambiente	1000g
burro 82% m.g. - morbido	1000g
sale fino	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
tuorlo	500g
zucchero semolato	1000g
miele - acacia	250g
BURRO DI CACAO	250g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	200g
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati	500g

-Ammorbidire il burro ancora freddo in planetaria con foglia.
-In un altra bacinella sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare.
-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.
-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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	4500g	-Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e 1000 gr. di tuorlo ed iniziare ad impastare. -Quando la pasta è ben formata inserire lo zucchero e circa 500 gr di tuorlo. -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.
tuorlo - T° Ambiente	1000g	
zucchero semolato	500g	
tuorlo - T°Ambiente	1000g	
EMULSIONE	5200g	

GLASSATURA

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	qb	Scaldare il COVERDECOR WHITE a 50°C.

FARCITURA

CREMIRCA LIMONE	1000g	Miscelare con frustra la CREMIRCA LIMONE con alcool puro.
Alcool puro	50g	

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 sfornare, 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.