



TRONCHETTO AL LIMONE

chef Livello intermedio

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua - T° Ambiente

lievito - birra

uova - T° Ambiente

burro 82% m.g. - morbido

sale fino

PREPARAZIONE

- 6500g -Iniziare ad impastare DOLCE FORNO MAESTRO, lievito di birra ed acqua.
2500g -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.
1000g -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.
1000g -Tempo d'impastamento: 20/25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.
120g -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

INGREDIENTI

burro 82% m.g.

tuorlo

zucchero semolato

miele - acacia

BURRO DI CACAO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati

PREPARAZIONE

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

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

tuorlo - T° Ambiente

zucchero semolato

tuorlo - T° Ambiente

EMULSIONE

PREPARAZIONE

- 4500g -Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e 1000 gr. di tuorlo ed
1000g iniziare ad impastare.
500g -Quando la pasta è ben formata inserire lo zucchero e circa 500 gr di tuorlo.
1000g -Inserire il restante tuorlo in 2 volte.
5200g -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

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

PREPARAZIONE

- qb Scaldare il COVERDECOR WHITE a 50°C.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE

Alcool puro

PREPARAZIONE

- 1000g Miscelare con frusta la CREMIRCA LIMONE con 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 miscolata con alcool.
- Glassare con il COVERDECOR WHITE CHOCOLATE.
- Decorare con PETALS MINI GIALLI E LEMON LID DOBLA.