



VENEZIANA ZENZERO E CIOCCOLATO

👤 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 tutta
30g l'acqua prevista in ricetta.
2400g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad
500g aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
1600g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
2500g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% 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.
-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 2400 a 2250 grammi.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua - T° ambiente

zucchero semolato

sale

tuorlo - T° ambiente

burro 82% m.g. - morbido

miele

Zenzero - semicandito

DARK CHOCOLATE CHUNKS - freddi

PREPARAZIONE

3500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
1000g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO
700g MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.
110g Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte
di tuorlo
1250g Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte.
1500g Unire il burro morbido miscelato con il miele in più riprese (circa mezzo chilo
550g per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.
3000g Terminare aggiungendo i canditi di zenzero ed i chunks (precedentemente
3000g messi in frigorifero per almeno 2 ore).
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (Se la temperatura
risultasse inferiore si consiglia di aumentare leggermente i tempi di
puntatura).
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 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 70%,
finchè il culmine della pasta sporga quasi dallo stampo; se la cella è
sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare
maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'impasto finale.

GLASSA AL CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA

zucchero - semolato

albume

amido di riso

burro 82% m.g. - fuso

CACAO IN POLVERE - 22-24

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2
500g minuti.
600g
300g
200g
150g

Composizione finale

Terminata la lievitazione lasciare per 20 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire la superficie delle veneziane con la glassa al cacao, decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per colombe 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.

Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti moplefan la mattina successiva alla cottura.

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO

farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zenzero candito 10.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cioccolato 10.5% (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

GLASSA

Ingredienti: zucchero, **albume d'uovo**, **mandorle**, amido di riso, **burro**, cacao 5.5%, aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

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