



VENEZIANA DOMORI FULL

👨🍳 Livello avanzato

Lievitato con massa di cacao Domori, gocce di cioccolato fondente e frutti di bosco semicanditi

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
burro 82% m.g.
tuorlo d'uovo
zucchero semolato
lievito di birra

PREPARAZIONE

6500g Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, lievito e due terzi
3000g dell'acqua prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia
1000g glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese.
500g Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il
300g tuorlo a temperatura ambiente
30g Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la
temperatura della pasta sia 24-26°C.
Porre a lievitare a 20-22°C per 10-14 ore con umidità del 70-80% o se
sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca
da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.

GANACHE ALLA MASSA DI CACAO DOMORI

INGREDIENTI

ARRIBA FONDENTE 100% - MASSA DI CACAO 100%

ARRIBA EQUADOR DOMORI

Acqua bollente

Cacao 22-24

PREPARAZIONE

Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione il cacao, l'acqua bollente e la massa di cacao.
1600g
2300g Emulsionare per qualche minuto con il mixer ad immersione.
150g Lasciarla riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente.
Se al mattino risulterà un po' dura stemperare con pochi secondi in microonde.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

burro 82% m.g.

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

sale fino

miele

Tutta Frutta Frutti di Bosco Cesarin - SENZA

POTASSIO SORBATO

VIDAMÀ GOCCE FONDENTE 60%

PREPARAZIONE

4500g Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente
750g bombato.
2000g Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO e
2000g l'acqua prevista ed impastare per 5-10 minuti.
1200g Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare
100g per circa 10 minuti.
250g Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e
proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.
3000g Aggiungere la ganache alla massa di cacao in 3 volte.
2000g Aggiungere il burro morbido in più riprese e terminare aggiungendo
Tuttafrutta Frutti di Bosco Cesarin e le gocce di cioccolato VIDAMA' Domori.
Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.
Suddividere nella pezzatura desiderata, arrotolare, depositare su teglie o assi
e porre in cella di lievitazione per altri 30 minuti.
Arrotolare nuovamente ben stretto 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 arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è
sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una
leggera pelle in superficie.
Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce.
Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la
temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 96°C.
I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione
capovolta per 8-10 ore.

Composizione finale

Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.

Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti

Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.

Aggiungere la ganache alla massa di cacao in 3 volte.

Aggiungere il burro morbido in più riprese e terminare aggiungendo Tuttafrutta Frutti di Bosco Cesarin e le gocce di cioccolato VIDAMA' Domori.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.

Suddividere nella pezzatura desiderata, arrotolare, depositare su teglie o assi e porre in cella di lievitazione per altri 30 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto 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 arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce.

Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 96°C.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE