



# VENEZIANA DOMORI FULL

chef 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

1600g Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione il cacao, l'acqua bollente e la massa di cacao.  
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 bombato.  
2000g Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO e 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 per circa 10 minuti.  
100g Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.  
250g Aggiungere la ganache alla massa di cacao in 3 volte.  
3000g Aggiungere il burro morbido in più riprese e terminare aggiungendo  
2000g 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 affinchè 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 affinchè 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**

**PASTICCIORE E GELATIERE**