

VENEZIANE AL CARAMELLO E NOCI RICETTA EASY

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.000g
burro 82% m.g. - morbido	1.000g
zucchero	200g
lievito - di birra	80g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2000 gr circa).
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con lo zucchero ed burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.
Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvista, coperti da un telo di nylon per 10-12 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	4.500g
tuorlo - temperatura ambiente	2.300g
burro 82% m.g. - morbido	2.000g
zucchero	550g
sale	100g
JOYPASTE CARAMEL	600g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	50g
Noci tostate	3.000g

Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, 1 kg di tuorlo d'uovo e cominciare ad impastare per circa 10 minuti, poi aggiungere il restante tuorlo in più riprese.
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), lasciandone da parte mezzo chilo da fondere a bassa temperatura.
Aggiungere la pasta caramello, la pasta vaniglia, le noci tritate grossolanamente ed il restante burro.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 30°C per 50-60 minuti.
Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 5 minuti.
Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 3 ore con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
Lasciare per 10 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.
Ricoprire con glassa decorando con pezzetti di noci e cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

GLASSATURA

BRIOBIG	1000g
albume	600-650g

Miscelare con frusta gli ingredienti.
Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.
AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima .

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso.
Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

I prodotti finiti realizzati con le ricette IRCA devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti.

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, noci 12%, zucchero, tuorlo d'**uovo**,pasta aromatizzante al caramello 2.4% (caramello 87% (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero caramellizzato, acqua), aromi, amido modificato.), **latte** (reidratato), pasta aromatizzante vaniglia 0.2%(zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali) fruttosio, lievito madre naturale **(frumento**), emulsionante E471, sale, aromi , lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FONO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, noci 12%, zucchero, tuorlo d'**uovo**,pasta aromatizzante al caramello 2.4% (caramello 87% (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero caramellizzato, acqua), aromi, amido modificato.), pasta aromatizzante vaniglia 0.2%(zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali), lievito madre naturale **(frumento**), sale, lievito.
La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente:zucchero, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**,
farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.
Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.