



VENEZIANE AL CARMELLOLO E NOCI RICETTA EASY

👤 Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua
burro 82% m.g. - morbido
zucchero
lievito - di birra

PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2000 gr circa).
3.000g
1.000g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più
200g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
80g 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

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

tuorlo - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

sale

JOYPASTE CARAMEL

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Noci tostate

PREPARAZIONE

- 4.500g 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.
- 2.300g Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), lasciandone da parte mezzo chilo da fondere a bassa temperatura.
- 2.000g Aggiungere la pasta caramello, la pasta vaniglia, le noci tritate grossolanamente ed il restante burro.
- 550g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- 100g Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 30°C per 50-60 minuti.
- 600g Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 5 minuti.
- 50g Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.
- 3.000g 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 affinché 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

INGREDIENTI

BRIOBIG

albume

PREPARAZIONE

- 1000g Miscelare con frusta gli ingredienti.
- 600-650g 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.