

VENEZIANA CHOCOCAFFE'

Livello avanzato

GRANDE LIEVITATO AL CAFFE'

PRIMO IMPASTO (SERALE)

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.300g
burro 82% m.g. - morbido	1.000g
lievito - di birra	25g

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2200 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 il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 riprese.
-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
-Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80%.
-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.

MISCELA AROMATIZZANTE AL CAFFE'

caffè macinato - in polvere	250g
acqua	550g
JOYPASTE CAFFE'	500-550g

-Questa miscela sarà da preparare la sera subito dopo aver terminato il primo impasto.
-Miscelare l'acqua con Joypaste caffè e portare il tutto a leggera ebollizione, aggiungere il caffè macinato, miscelare e lasciare riposare tutta la notte a temperatura ambiente ben coperto.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

IMPASTO FINALE (MATTINO)

DOLCE FORNO	4500g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
tuorlo d'uovo	2500g
zucchero semolato	600g
miele	200g
sale	90g
SFERETTE CIOCCOLATO CAFFE'	3000g

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggeremente bombato. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e di miele, impastare per 5-10 minuti.
-Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
-Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
-Unire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.
-Successivamente inserire la miscela aromatizzante al caffè ed infine le SFERETTE AL CAFFÉ od il CHOCOGANACHE precedentemente posti in frigorifero da 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 30°C per 2 ore circa.
-Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20-30 minuti.
-Arrotolare, porre negli appositi stampi di carta e mettere in cella di lievitazione a 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.
-Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente, affinchè si formi una leggera pelle in superficie.
-Fare un taglio a croce sulla superficie e depositare nel centro della stessa un pezzetto di burro.
-Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per veneziane da 1000 grammi) e comunque fino a raggiungere 92-95°C al cuore.
-All'uscita dal forno girare le veneziane a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'impasto finale.

COPERTURA AL CAFFE'

COVERDECOR CAFFE'	qb
SFERETTE CIOCCOLATO CAFFE'	qb

-La mattina successiva alla cottura delle veneziane (dopo circa 10-12 ore), scaldare con forno a microonde Cover Decor caffe' a 50°C e intingere la testa delle veneziane.
-Far aderire delle Sferette al caffè o dei Curls Dobla e lasciare cristallizzare.

COMPOSIZIONE FINALE

Confezionare in sacchetti moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

Ingredienti:farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, sferette di cioccolato al caffè 12.2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, caffè (7 %), emulsionante lecitina di **soia**, vanillina)tuorlo d'**uovo**, zucchero, **latte** (reidratato), pasta aromatizzante al caffè 2% (caffè 35%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, amido modificato, aromi), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, sferette di cioccolato al caffè 12.2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, caffè (7 %), emulsionante lecitina di **soia**, vanillina) **tuorlo d'uovo**, zucchero, pasta aromatizzante al caffè 2% (caffè 35%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, amido modificato, aromi), lievito madre naturale (**frumento**), sale. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

Nel caso dell'impiego di COVER DECOR CAFFE' la dichiarazione deve essere la seguente: copertura al caffè: zucchero, grasso vegetale (shea, girasole), cioccolato bianco 20% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **latte** magro in polvere), siero di latte in polvere, lattosio, caffè 2.6%, burro di cacao, emulsionante lecitina di girasole. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di sferette al caffè la dichiarazione deve essere la seguente: sferette cioccolato caffè (indicare %) zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, caffè (7 %), emulsionante lecitina di soia, vanillina.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.