



# VENEZIANA CHOCOCAFFE'

chef Livello avanzato

GRANDE LIEVITATO AL CAFFÈ

## PRIMO IMPASTO (Serale)

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito - di birra

### PREPARAZIONE

6.500g -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2200 gr circa).

3.300g  
1.000g -Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in 25g 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'

---

### INGREDIENTI

caffè macinato - in polvere  
acqua

### JOYPASTE CAFFE'

### PREPARAZIONE

250g -Questa miscela sarà da preparare la sera subito dopo aver terminato il  
550g primo impasto.

500-550g -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.

## IMPASTO FINALE (Mattino)

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

miele

sale

#### SFERETTE CIOCCOLATO CAFFÉ'

### PREPARAZIONE

- 4500g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e 2000g leggermente bombato. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste 2500g di DOLCE FORNO e di miele, impastare per 5-10 minuti. 600g -Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, 1kg di 200g tuorlo e impastare per circa 10 minuti. 90g -Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta). 3000g -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%, finché 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'

---

### INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFE'

SFERETTE CIOCCOLATO CAFFE'

### PREPARAZIONE

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