



VENEZIANA CHOCOCAFFE'

👤 Livello avanzato

GRANDE LIEVITATO AL CAFFE'

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
- 3.300g ricetta (2200 gr circa).
- 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 CAFFE'

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%, 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, affinché 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 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.