



# VENEZIANA AL CIOCCOLATO, CARAMELLO E ALBICOCCA

👤 Livello avanzato

Grande lievitato al cioccolato fondente con inclusioni di cioccolato al caramello

## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

acqua  
burro 82% m.g. - morbido  
tuorlo d'uovo  
zucchero semolato  
lievito

### PREPARAZIONE

6500g -Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito e 2.300 g dell'acqua  
3000g prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica  
1000g aggiungere la rimanente acqua in più riprese  
500g -Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte  
300g il tuorlo a temperatura ambiente  
30g -Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C.  
-Porre a lievitare a 20-22°C per 10-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.  
-Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.  
-Pesare il cioccolato Reno Concerto lactee caramel previsto nel secondo impasto, coprirlo e conservarlo in frigorifero.

## GANACHE AL CIOCCOLATO PER AROMATIZZAZIONE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

acqua - calda

CACAO IN POLVERE - 22-24

### PREPARAZIONE

2000g -Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao  
2000g con l'acqua calda (60°C) e poi aggiungere il cioccolato fondente e lasciarla  
200g riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente  
(20-22°C).

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

sale

miele

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - In alternativa

50/50 con TUTTAFRUTTA ALBICOCCA

PELLECCHIELLA

### PREPARAZIONE

4500g -Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente  
2000g bombato.  
2000g -Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed  
1000g impastare per 5-10 minuti  
100g -Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare  
300g per circa 10 minuti.  
-Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e  
proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.  
5000g -Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta).  
-Aggiungere la Ganache al cioccolato in 3 volte e terminare aggiungendo il  
Reno Concerto Lactee caramel/Tuttafrutta Albicocca Pellecchiella  
-Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.  
-Suddividere in pezzi da 1100 grammi, arrotolare, depositare su teglie o assi e  
porre in cella di lievitazione per altri 30 minuti.  
-Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta per  
panettone basso (veneziane) da 1 kg  
-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%,  
finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è  
sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.  
-Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una  
leggera pelle in superficie.  
-Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce  
-Cuocere a 160-180°C per circa 50-60 minuti, la temperatura al cuore dovrà  
essere tra 94 e 95°C.  
-I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione  
capovolta per 8-10 ore.

**AVVERTENZE:** al mattino è anche possibile realizzare un "emulsione"  
miscelando la ganache con il burro morbido, il tuorlo, lo zucchero, il sale ed il  
miele da aggiungere da subito al primo impasto ed al Dolce Forno.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

#### COVERDECOR DARK CHOCOLATE

### PREPARAZIONE

- 3000g -Scaldare COVERDECOR DARK a 50°C ed intingere la veneziana  
-Decorare la superficie facendo aderire dei CURLS DARK DOBLA  
-Attendere la completa cristallizzazione e confezionare in sacchetti moplefan

#### **ETICHETTA CON DOLCE FORNO:**

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, cioccolato al latte al caramello 16% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere, zucchero caramellizzato (1.5%), emulsionante lecitina (di soia), aroma, spezie, estratto naturale di vaniglia), zucchero, **burro**, **tuorlo d'uovo**, acqua, cioccolato extra fondente 8% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), miele, cacao in polvere 0.8%, fruttosio, **latte** (reidratato) lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

#### **ETICHETTA CON DOLCE FORNO MAESTRO:**

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, cioccolato al latte al caramello 16% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere, zucchero caramellizzato (1.5%), emulsionante lecitina (di soia), aroma, spezie, estratto naturale di vaniglia), zucchero, **burro**, **tuorlo d'uovo**, acqua, cioccolato extra fondente 8% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), miele, cacao in polvere 0.8%, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.