

VENEZIANA AL CIOCCOLATO, CARAMELLO E ALBICOCCA

Livello avanzato

Grande lievitato al cioccolato fondente con inclusioni di cioccolato al caramello

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6500g
acqua	3000g
burro 82% m.g. - morbido	1000g
tuorlo d'uovo	500g
zucchero semolato	300g
lievito	30g

-Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito e 2.300 g dell'acqua prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese
-Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a temperatura ambiente
-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

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	2000g
acqua - calda	2000g
CACAO IN POLVERE - 22-24	200g

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	4500g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
tuorlo d'uovo	2000g
zucchero semolato	1000g
sale	100g
miele	300g
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - alternative 50/50 con TUTTAFRUTTA ALBICOCCA PELLECCHIELLA	5000g

-Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
-Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti
-Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare 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.
-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 affinchè 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

COVERDECOR DARK CHOCOLATE	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**.