



# VENEZIANA RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO)

👩 Livello avanzato

Grandi lievitati

## PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

lievito - birra  
acqua - T° ambiente  
zucchero semolato  
tuorlo - T° ambiente  
burro 82% m.g. - morbido

### PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta  
30g l'acqua prevista in ricetta.  
2300g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad  
500g aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.  
1600g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.  
2000g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o 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.  
-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso  $\frac{3}{4}$   
d'impasto, terminare in prima velocità.  
-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C,  
sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.  
**IMPORTANTE:** Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con  
gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel  
primo impasto portandola da 2400 a 2250 grammi.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua - T° ambiente  
zucchero semolato  
sale  
tuorlo - T° ambiente  
burro 82% m.g. - morbido  
miele  
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati  
Canditi d'arancia a cubetti  
aromi naturali - a piacere

### PREPARAZIONE

3500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato ma  
900g leggermente bombato.  
700g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO  
110g MAESTRO, acqua ed impastare per 5-10 minuti.  
1150g Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il  
2000g sale ed una piccola parte di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.  
500g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per  
550g volta).  
5000g Preparare a parte una miscela di burro morbido, miele e pasta di arancia.  
qb Aggiungere all'impasto in più riprese.  
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura  
dovesse risultare minore di 26-28°C si consiglia di scaldare leggermente i  
canditi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.  
Incorporare delicatamente i canditi.  
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti.  
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare  
su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti in cella  
Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.  
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-  
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.

## GLASSA ALLA MANDORLA

---

### INGREDIENTI

#### MANDORGLASS QUICK SP

acqua  
burro fuso - O OLIO VEGETALE

### PREPARAZIONE

2000g - Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o  
1000g olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.  
100g - Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta  
piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.  
Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento  
dell'utilizzo.

## Composizione finale

---

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Ricoprire la superficie delle veneziane con la glassa e decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50 minuti per veneziane da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare le veneziane a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

### AVVERTENZE

#### **Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:**

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

- 1) il valore della temperatura ambiente
- 2) il valore della temperatura del Dolce Forno
- 3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

**CALCOLO:** Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante