



VENEZIANA RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO)

chef 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 ¾ 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 leggermente bombato.
900g 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 affinchè 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