

VENEZIANA RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO)

Livello avanzato

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
lievito - birra	30g
acqua - T° ambiente	2300g
zucchero semolato	500g
tuorlo - T° ambiente	1600g
burro 82% m.g. - morbido	2000g

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
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

DOLCE FORNO MAESTRO	3500g
acqua - T° ambiente	900g
zucchero semolato	700g
sale	110g
tuorlo - T° ambiente	1150g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
miele	500g
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati	550g
Canditi d'arancia a cubetti	5000g
aromi naturali - a piacere	qb

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato ma leggeremente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, acqua ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale ed una piccola parte di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
Preparare a parte una miscela di burro morbido, miele e pasta di arancia. 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

MANDORGLASS QUICK SP	2000g
acqua	1000g
burro fuso - O OLIO VEGETALE	100g

- Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.
- 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