



VENEZIANE RICETTA RAPIDA

chef Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

PREPARAZIONE

6.500g Impastare DOLCE FORNO, il LIEVITO e 2/3 dell'acqua.
3.300g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più
1.000g riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.
200g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2 volte.
Impastare, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre a lievitare per 2 ore a 30°C in cella di lievitazione, con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
L'impasto dovrà triplicare di volume.

AVVERTENZE:

- Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 330 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva triplicazione.
- Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido
tuorlo d'uovo
zucchero semolato
sale
cubetti di arancia candita

PREPARAZIONE

4500g Aggiungere al primo impasto, le quantità previste di DOLCE FORNO ed 2000g impastare per 5-10 minuti.
2300g Una volta assorbito il DOLCE FORNO, aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg 800g di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.
80g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
3000g Aggiungere il burro morbido in più volte (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.
Terminare con l'arancia candita.
Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti.
Dopo il riposo, suddividere la pasta nelle pezzature desiderate, arrotolarla e depositarla negli appositi stampi di carta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'impasto finale.

GLASSA BRIOBIG

INGREDIENTI

BRIOBIG
albume

PREPARAZIONE

1000g Mescolare energicamente BRIOBIG ed albumi per qualche minuto.
600-650g Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

Composizione finale

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10 minuti le paste lievitate esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con glassa (BRIOS BIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per veneziane da 500 grammi, 50-55 minuti per quelle da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-95°C al cuore.

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

Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura delle veneziane.

ETICHETTATURA:

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

I prodotti finiti realizzati con le ricette IRCA devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti.

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, cubetti arancia candita 13% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **altra frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, cubetti arancia candita 13% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **burro**, zucchero, **tuorlo d'uovo**, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **altra frutta a guscio**.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

Nel caso dell'impiego di BRIOS BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albumi d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albumi d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.