

VENEZIANE RICETTA RAPIDA

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.300g
burro 82% m.g. - morbido	1.000g
lievito compresso	200g

Impastare DOLCE FORNO, il LIEVITO e 2/3 dell'acqua.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.
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

DOLCE FORNO	4500g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
tuorlo d'uovo	2300g
zucchero semolato	800g
sale	80g
cubetti di arancia candita	3000g

Aggiungere al primo impasto, le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO, aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
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

BRIOBIG	1000g
albume	600-650g

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.
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 (BRIO 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 BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume 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, albume 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.