



VEGANONE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDARINO

👤 Livello avanzato

EMULSIONE VEGETALE

INGREDIENTI

Bevanda vegetale (soia o altro)
lecitina (di soia)
olio di semi

PREPARAZIONE

2150g Emulsionare la bevanda vegetale con la lecitina di soia e l'olio di semi
385g (almeno 1 ora prima dell'utilizzo)
600g

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
Emulsione vegetale
zucchero semolato
KASTLE CREMA
lievito di birra

PREPARAZIONE

6500g - Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua
3000g prevista in ricetta.
700g - Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in
300g più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
800g - Aggiungere successivamente l'emulsione vegetale in 2-3 volte.
30g - Terminare con la margarina a pomata che verrà aggiunto in 2-3 volte.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

- Porre a lievitare a 20°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon, per 12 ore o comunque fino a volume quadruplicato.
- Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, quando l'indomani mattina, la pasta raggiungerà il culmine della brocca, la pasta sarà pronto per realizzare il secondo impasto.

GANACHE AL CIOCCOLATO AROMATIZZATA AL MANDARINO

INGREDIENTI

acqua - scaldata a 70°C

CACAO IN POLVERE - 22-24

SINFONIA VEGAN DARK DF

mandarino a cubetti candito - 4x4

PREPARAZIONE

- 1500g - Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao
- 200g con l'acqua calda (70°C) e successivamente unendo il cioccolato fondente e i
- 2000g canditi mandarino sempre frullando bene.
- 450g - Lasciare riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

Emulsione vegetale

sale

LEVOSUCROL

KASTLE CREMA

zucchero semolato

mandarino a cubetti candito - 4x4

SINFONIA VEGAN DARK DF

PREPARAZIONE

- 4500g - Una volta quadruplicato l'impasto, porre la massa lievitata nella tuffante,
- 2435g aggiungere il DOLCE FORNO MAESTRO e lasciar girare per 10 minuti, fin
- 100g quando la maglia glutinica è ben formata.
- 150g - Aggiungere lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di soia,
- 1600g lasciar impastare fino a ottenere una pasta liscia.
- 1000g - Aggiungere la restante bevanda di soia in più riprese.
- 3000g - Incorporare in più riprese la margarina e la ganache al cioccolato.
- 3600g - Inserire in due volte i canditi mandarino e le gocce di cioccolato vegano dark.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.
- Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per "lievitati" da 1 kg suddividere in pezzi da 1,2kg).
- Realizzare una preforma e depositare la pasta su teglie e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.
- Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.
- Porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, per circa 5 ore, finché il culmine della pasta arrivi a livello dello stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica
- Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.
- Cuocere a 165°C per tempi variabili secondo il peso (50-55 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-94°C al cuore.
- All'uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando i gira-panettoni.
- I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF - Temperato

PREPARAZIONE

- qb -Precristallizzare il cioccolato a 30,5°C e successivamente immergere la parte superiore del panettone.
- Far colare bene l'eccesso e rigirare.
 - Decorare la superficie con delle scagliette di cioccolato vegano m*ilk df.
 - Far cristallizzare e successivamente insacchettare in sacchetti moplefan.



RICETTA CREATA DA:

FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE