



VEGANONE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDARINO

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere

EMULSIONE VEGETALE

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

2150g
385g
600g

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

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
Emulsione vegetale
zucchero semolato

KASTLE CREMA

lievito di birra

6500g
3000g
700g
300g
800g
30g

- Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
- Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
- Aggiungere successivamente l'emulsione vegetale in 2-3 volte.
- 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GANACHE AL CIOCCOLATO AROMATIZZATA AL MANDARINO

acqua - scaldata a 70°C

CACAO IN POLVERE - 22-24

SINFONIA VEGAN DARK DF

mandarino a cubetti candito - 4x4

1500g

200g

2000g

450g

-Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao con l'acqua calda (70°C) e successivamente unendo il cioccolato fondente e i canditi mandarino sempre frullando bene.

- Lasciare riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

Emulsione vegetale

sale

LEVOSUCROL

KASTLE CREMA

zucchero semolato

mandarino a cubetti candito - 4x4

SINFONIA VEGAN DARK DF

4500g

2435g

100g

150g

1600g

1000g

3000g

3600g

- Una volta quadruplicato l'impasto, porre la massa lievitata nella tuffante, aggiungere il DOLCE FORNO MAESTRO e lasciar girare per 10 minuti, fin quando la maglia glutinica è ben formata.
- Aggiungere lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di soia, lasciar impastare fino a ottenere una pasta liscia.
- Aggiungere la restante bevanda di soia in più riprese.
- Incorporare in più riprese la margarina e la ganache al cioccolato.
- 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

SINFONIA VEGAN M*LK DF - Temperato

- 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 scaglette di cioccolato vegano m*ilk df.
 - Far cristallizzare e successivamente insacchettare in sacchetti moplefan.



Extraordinary
made simple.