

VENEZIANE RICETTA RICCA

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.300g
burro 82% m.g. - morbido	1.000g
lievito - birra	20g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).
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 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.
Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti , coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	4.500g
burro 82% m.g. - morbido	2.000g
tuorlo d'uovo - temperatura ambiente	2.300g
zucchero semolato	800g
sale	90g
cubetti d'arancia candita	3.500g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
Aggiungere all'impasto serale 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 e impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
Terminare con i canditi d'arancio.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.
Arrotolare e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
Lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.

GLASSATURA

BRIOBIG	1000g
albume	600-650g

Miscelare con frusta gli ingredienti.
Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.
AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima .

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Ricoprire con la glassa BRIO BIG, decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo
Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.
Le veneziane appena sfornate devono essere sistemate sugli appositi supporti dentati e lasciate raffreddare in posizione capovolta.
Il confezionamento deve essere effettuato almeno 10 ore dopo la cottura in sacchetti di moplefan.

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 14.5% (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 FONO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, cubetti arancia candita 14.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiuntii), **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.

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