



TRONCHETTO VEGANO

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
HARJA CREMA/CAKE
LIEVITO DI BIRRA

g 6000
g 3180
g 900
g 19

PREPARAZIONE

- Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, 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.
- 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 20-21°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.
- 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.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - LATTE DI SOIA
LECITINA (DI SOIA)
ACQUA
MARGARINA - CREMA
ZUCCHERO SEMOLATO

g 4000
g 1780
g 180
g 500
g 1780
g 780

PREPARAZIONE

- Scaldare la bevanda di soia, aggiungere la lecitina di soia e la curcuma, miscelare con l'aiuto di un mixer a immersione.
- realizzare un'emulsione con margarina, zucchero invertito, vaniglia e pasta arancio.
- Una volta quadruplicato l'impasto, porre la massa lievitata nella tuffante, aggiungere il DOLCE FORNO ed impastare per 10 minuti, fino ad ottenere una maglia glutinica ben formata.
- Aggiungere lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di soia, lasciar impastare fino a

SALE	g 90	ottenere una pasta liscia.
LEVOSUCROL	g 130	- Aggiungere la restante bevanda di soia in più riprese e a seguire l'acqua.
BACCHE DI VANIGLIA	g 10	- Incorporare in più riprese l'emulsione di margarina.
PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI	g 130	- Infine aggiungere i canditi e l'uvetta.
CURCUMA IN POLVERE	g 13	- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
UVETTA SULTANINA	g 2670	- Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.-Suddividere l'impasto
CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI	g 1780	in pezzature da 400gr, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30°C.
		- Arrotolare formando dei filoncini e porre negli stampi di carta a forma di tronchetto (da 500gr).
		- Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo
		Avvertenze: se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 2000
ZUCCHERO	g 1000
AMIDO	g 60
FARINA DI GRANO TENERO	g 60
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)	g 720
OLIO DI GIRASOLE	g 160
LECITINA (DI SOIA)	g 72

PREPARAZIONE

- Miscelare la lecitina con la bevanda di soia.
 - Mescolare energicamente tutti gli ingredienti per qualche minuto.
- Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

- Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i tronchetti esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.
- Porre un leggero strato di glassa sulla superficie del tronchetto, con l'aiuto di una spatolina a gomito ricoprire tutta la superficie.
- Cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

-Cuocere a 160-165°C per tempi variabili secondo il peso (circa 25-30 minuti per tronchetti da 400 grammi) fino a raggiungere 93-94°C al cuore.

-All'uscita dal forno girare i tronchetti a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

-I tronchetti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per alcune ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

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

DICHIARAZIONE PER ETICHETTATURA

farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina (dichiarare gli ingredienti), margarina (dichiarare gli ingredienti), zucchero, bevanda **soia**/latte di **soia** (dichiarare gli ingredienti), canditi d'arancia a cubetti (dichiarare gli ingredienti), lecitina (di **soia**), zucchero invertito, pasta d'arancio o cubetti di arancio tritati (dichiarare gli ingredienti), lievito madre naturale (**frumento**), bacche di vaniglia, curcuma, sale, lievito. Il prodotto può contenere **uova, latte, senape e frutta a guscio**.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE