VENEZIANA CIOCCOLATO E AMARENA

DOLCE LIEVITATO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON INCLUSIONI DI AMARENA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500
ACQUA	g 3000
BURRO 82% M.G.	g 1000
TUORLO D'UOVO	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
LIEVITO DI BIRRA	g 30

PREPARAZIONE

Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito e due terzi dell'acqua prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese.

Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a temperatura ambiente

Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C.

Porre a lievitare a 20-22°C per 10-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.

GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 2000
ACQUA BOLLENTE	g 2000
CACAO AL 22-24 % DI BURRO DI CACAO	g 200

PREPARAZIONE

Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao con l'acqua calda (60°C) e poi aggiungere il cioccolato fondente e lasciarla riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 4500
BURRO 82% M.G.	g 2000
TUORLO D'UOVO	g 2000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1000
SALE FINO	g 100
MIELE	g 300
AMARENA CANDITA - (TUTTAFRUTTA AMARENA SPECIALE INTERA CESARIN)	g 3500

PREPARAZIONE

Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.

Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti

Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

Aggiungere la ganache al cioccolato in 3 volte e terminare aggiungendo Tuttafrutta amarena Cesarin.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.

Suddividere nella pezzatura desiderata, arrotolare, depositare su teglie o assi e porre in cella di lievitazione per altri 30 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce.

Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 96°C.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE	Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare COVERDECOR DARK a 50°C ed intingere la veneziana

Decorare la superficie facendo aderire dei CURLS DARK DOBLA

Attendere la completa cristallizzazione e confezionare in appositi sacchetti moplefan.

COMPOSIZIONE FINALE

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%,

finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.
Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce.
Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 96°C.
I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.

Scaldare COVERDECOR DARK a 50°C ed intingere la veneziana
Decorare la superficie facendo aderire dei CURLS DARK DOBLA
Attendere la completa cristallizzazione e confezionare in

appositi sacchetti moplefan.

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE