TRONCHETTO AL CIOCCOLATO (RICETTA PLATINUM)

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500
ACQUA	g 2500
TUORLO	g 1300
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
BURRO 82% M.G.	g 1500
LIEVITO - BIRRA	g 40
SALE FINO	g 50

PREPARAZIONE

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.

-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero e il sale, ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

-Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la “spia”, mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l’effettiva quadruplicazione.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

GANACHE AL CACAO

INGREDIENTI

MORELLINA	g 1500
ACQUA	g 1000

PREPARAZIONE

-Miscelare la MORELLINA con l'acqua.

-Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3500
TUORLO - T° AMBIENTE	g 1000
BURRO 82% M.G. - CREMOSO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
SALE	g 50
MIELE	g 500
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 3000

PREPARAZIONE

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO.

-Una volta assorbito aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.

-Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.

-Aggiungere il burro morbido miscelato con il miele in 4 volte.

-Aggiungere la ganache realizzata con la MORELLINA in più riprese.

-Per ultimo inserire il cioccolato SINFONIA FONDENTE 56%.

-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora e mezza circa.

-Suddividere l'impasto in pezzature da 350gr, 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.

-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;se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 400
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
ALBUME	g 240
AMIDO DI RISO	g 120
BURRO FUSO	g 80
CACAO 22-24	g 60

PREPARAZIONE

-Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti AVOLETTA, zucchero, albume amido di riso e cacao , aggiungere quindi il burro fuso.

-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.

-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.
-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 350 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.

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:
ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, cioccolato fondente 12% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (**di soia**), estratto naturale di vaniglia), zucchero, burro, tuorlo d'**uovo**, crema spalmabile 6% (oli vegetali (girasole, palma), zucchero, cacao magro, **nocciole**, **latte** scremato in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), aromi), miele,lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito.
GLASSA
Ingredienti: zucchero, albume d'**uovo**, **mandorle**, amido di riso, **burro**, cacao, aromi.

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

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE