VENEZIANA AI MARRONI E CIOCCOLATO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 6.500
ACQUA	g 3.300-3.400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.000
LIEVITO	g 20

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 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 24-26°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

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 4500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2000
TUORLI D'UOVO	g 2500-2600
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800
SALE FINO	g 90
MARRONI - CANDITI	g 4000
MORELLINA	g 1250

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.

Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista 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

PEPITA FONDENTE 600	g 1500

pasta liscia.

Proseguire con la MORELLINA, sempre in più riprese.

Terminare con i marroni canditi ben scolati e le PEPITE DI CIOCCOLATO poste in frigorifero almeno 2 ore prima.

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 Veneziane da 1kg pesare pezzi da 900 gr ognuna).

Depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente ben strette 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.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente la colomba possono essere aggiunti al secondo impasto.

GLASSATURA

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUMI	g 600-650

PREPARAZIONE

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.

FINITURA

INGREDIENTI

MANDORLE GREZZE	Q.B.
GRANELLA DI ZUCCHERO - GROSSA	Q.B.
ZUCCHERO A VELO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa e decorare con mandorle.

Cospargere con la granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

Le Veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti 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:
VENEZIANA CON MARRONI E CIOCCOLATO - Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, marroni 14.5% (dichiarare gli ingredienti dei marroni),**burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cioccolato 5.4% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), vanillina), crema al cacao magro e**nocciole** 5% (oli vegetali (girasole, palma), zucchero, cacao magro al 0.5-0.6% di burro di cacao (26%), **nocciole** (8%), **latte** scremato in polvere, emulsionante lecitina (di**soia**), aromi), **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzandoo DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, marroni 14.5% (dichiarare gli ingredienti dei marroni),**burro**, zucchero, **tuorlo d'uovo**, cioccolato 5.4% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), vanillina), crema al cacao magro e**nocciole** 5% (oli vegetali (girasole, palma), zucchero, cacao magro al 10-12% di burro di cacao (26%),**nocciole** (8%), l**atte** scremato in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), aromi), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere 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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Scopri anche DOLCE FORNO MAESTRO, la versione clean label del classico Dolce Forno, senza aromi né emulsionanti.