



## TRONCHETTO VEGANO

### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6000
ACQUA	g 3180
HARJA CREMA/CAKE	g 900
LIEVITO DI BIRRA	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	g 4000
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - LATTE DI SOIA	g 1780
LECITINA (DI SOIA)	g 180
ACQUA	g 500
MARGARINA - CREMA	g 1780

#### 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.

ZUCCHERO SEMOLATO	g 780	- Aggiungere lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di soia, lasciar impastare fino
SALE	g 90	a 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
CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI	g 1780	l'impasto 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		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 2000	- Miscelare la lecitina con la bevanda di soia.
ZUCCHERO	g 1000	- Mescolare energicamente tutti gli ingredienti per qualche minuto.
AMIDO	g 60	Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.
FARINA DI GRANO TENERO	g 60	
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)	g 720	
OLIO DI GIRASOLE	g 160	
LECITINA (DI SOIA)	g 72	

## 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