



VENEZIANA AI LAMPONI, CIOCCOLATO MONORIGINE ECUADOR 70% E PEPE DI JAVA

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LIEVITO - BIRRA
ACQUA - T° AMBIENTE
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO - T° AMBIENTE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

PREPARAZIONE

- g 6500 -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua prevista in ricetta in tre
g 30 volte.
g 2500 -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere il tuorlo
g 500 in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
g 1500 -Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
g 1750 -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
-Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% 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.
-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.
-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.
IMPORTANTE: se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2500 a 2200 grammi.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA - T° AMBIENTE
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE
TUORLO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
MIELE - DI ACACIA
LAMPONI - SEMICANDITI
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%
PEPE DI JAVA - MACINATO

g 4000
g 750
g 750
g 100
g 1700
g 2000
g 150
g 3500
g 2000
g 30

PREPARAZIONE

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

-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.

-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, il pepe ed una parte di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.

-Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.

-Unire all'impasto il burro morbido in più riprese.

-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (Se la temperatura risultasse inferiore si consiglia di scaldare leggermente i lamponi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti).

-Incorporare delicatamente i lamponi semicanditi e, a seguire, il cioccolato.

-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti.

-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti a 28-30 °C.

-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70%, finchè il culmine della pasta arrivi ad 1cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSAGGIO POST COTTURA

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

Q.B.

PREPARAZIONE

Riscaldare il COVER DECOR a 50°C.

COMPOSIZIONE FINALE

- Terminata la lievitazione lasciare per 20-25 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.
- Tagliare sottopelle i quattro lembi ed appoggiare nel centro della veneziana una piccola noce di burro freddo.
- Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per veneziane da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.
- All'uscita dal forno girare le veneziane a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
- Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di cospargere la superficie di COVERDECOR DARK.
- Decorare la superficie ancora umida con DOBLA CURLS PINK.
- Quando ben asciutta la decorazione confezionare in sacchetti moplefan.

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, lamponi semicanditi 12.5% (dichiarare gli ingredienti), tuorlo **duovo**, zucchero, cioccolato fondente 7% (pasta di cacao da fave di origine Ecuador, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**)), miele di acacia, pepe di java, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

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 ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE