



TRONCHETTO AL LIMONE

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA - T° AMBIENTE
LIEVITO - BIRRA
UOVA - T° AMBIENTE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
SALE FINO

PREPARAZIONE

g 6500 -Iniziare ad impastare DOLCE FORNO MAESTRO, lievito di birra ed acqua.
g 2500 -Attendere che l'impasto inizi a formarsi ed aggiungere il sale, le uova in 3 volte fino ad ottenere
g 220 una struttura liscia e con maglia glutinica ben formata.
g 1000 -Infine inserire il burro in 2-3 volte e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto elastico
g 1000 ed asciutto con una temperatura finale di 26/28°C.
g 120 -Tempo d'impastamento: 20/25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.
-Imburrare un contenitore alto e stretto per alimenti e porre a lievitare a 28/30°C per circa 2 ore,
o comunque fino a volume triplicato (fare sempre la prova della spia, in una caraffa da 1lt.
mettere 335 gr. di pasta, quando la cupola della pasta raggiungerà il litro la prima lievitazione
è pronta).

EMULSIONE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.
TUORLO
ZUCCHERO SEMOLATO
MIELE - ACACIA

PREPARAZIONE

g 2500 -Ammorbidire il burro ancora freddo in planetaria con foglia.
g 500 -In un'altra bacinella sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare.
g 1000 -A parte sciogliere a 50°C il BURRO DI CACAO ed inserire poi la pasta arancio il miele e
g 250 JOYPASTE VANIGLIA BOURBON e miscelare con una frusta.
-Inserire nel burro morbido la miscela di aromi e il tuorlo con lo zucchero.

BURRO DI CACAO	g 250	-Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo coperto con pellicola a contatto.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 200	
PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI	g 500	

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 4500
TUORLO - T° AMBIENTE	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
TUORLO - T°AMBIENTE	g 1000
EMULSIONE	g 5200

PREPARAZIONE

- Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO e 1000 gr. di tuorlo ed iniziare ad impastare.
- Quando la pasta è ben formata inserire lo zucchero e circa 500 gr di tuorlo.
- Inserire il restante tuorlo in 2 volte.
- Terminare aggiungendo in più riprese l'emulsione fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
- Mettere a puntare per 30 minuti circa a 28/30°C.
- Tempi d'impastamento:40/50 minuti in impastatrice a braccia tuffanti.

GLASSATURA

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	Q.B.
----------------------------	------

PREPARAZIONE

- Scaldare il COVERDECOR WHITE a 50°C.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE	g 1000
ALCOOL PURO	g 50

PREPARAZIONE

- Miscelare con frustra la CREMIRCA LIMONE con alcool puro.

COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta finita la puntatura, suddividere nella pezzatura di 350 gr.
- Arrotolare formando dei filoncini e porre negli stampi di carta a forma di tronchetto.
- Porre a lievitare a 26/28°C per circa 2/3 ore o comunque fino a quando la pasta sarà a circa 1,5/2 cm dal bordo.
- Lasciare scoperti i tronchetti fino a che si formi una leggera pelle, praticare il classico taglio al centro per tutto il dolce.
- Cuocere a 160°C per 25-30 minuti forno rotativo.
- Una volta cotti a 93°C sfornare, capovolgere e lasciarli raffreddare.
- Farcire con un sac a poche e apposita bocchetta da farcitura con la crema al limone miscelata con alcool.
- Glassare con il COVERDECOR WHITE CHOCOLATE.
- Decorare con PETALS MINI GIALLI E LEMON LID DOBLA.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire DOLCE FORNO MAESTRO con DOLCE FORNO senza cambiare le dosi in ricetta.