



CUBE & CUBES

GRANDE LIEVITATO CON CUBETTI DI CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LIEVITO DI BIRRA
ACQUA
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO
BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

g 6500 Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.
g 30 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
g 2300 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
g 500 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
g 1600 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.
g 2000 L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO
TUORLO D'UOVO
BURRO 82% M.G.
MIELE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

g 3500 Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
g 900 Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, acqua ed impastare per 10 minuti.
g 700 Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale, il miele e Joypaste Vaniglia ed impastare per circa 10 minuti.
g 1150 Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese.
g 2000 Aggiungere il burro morbido all'impasto in più riprese e lasciare formare bene la maglia di glutine alla pasta.
g 400
g 150

Incorporare delicatamente i Caramel Cubes.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 30-32°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 in cella

Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa di circa il 60-70% finché 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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

CAMEL CUBES

PREPARAZIONE

- Q.B. Quando i lievitati saranno ben freddi intingere la testa degli stessi in una miscela di proporzioni soggettive di Coverdecor Cioccolato Fondente e di Coverdecor Cioccolato Bianco sciolto a circa 50°C.

Prima che si asciughi la superficie decorare con alcuni cubetti di Caramel Cubes e qualche foglietto di argento.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i lievitati esposti a temperatura ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Praticare un'incisione a croce con l'aiuto di un bisturi e mettere al centro un cubetto di burro.

Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per lievitati da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di essere decorati e poi poter effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE