



VENEZIANE PERE E CIOCCOLATO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO COMPRESSO

PREPARAZIONE

- g 6.500 Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, lievito e 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
- g 3.000 Quando l'impasto inizia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.
- g 1.000 Terminare con il burro morbido, che verrà aggiunto in 2-3 volte.
- g 20 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% 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.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

- g 4500 Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
- Aggiungere all'impasto serale, le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10

BURRO 82% M.G. - MORBIDO
TUORLO D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE
FRUTTIDOR PERA
PEPITA FONDENTE 1100

g 2000
g 1800
g 500
g 80
g 4000
g 1000

minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO, aggiungere lo zucchero, il sale e 900 grammi di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa g 450 per volta).

Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.

Incorporare delicatamente FRUTTIDOR PERA e PEPITA di cioccolato.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 40-50 minuti.

Dopo la puntatura, suddividere la pasta nelle pezzature desiderate, arrotolare e depositare su teglie o assi.

Lasciare "puntare" per altri 10-15 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-5 ore, finché il culmine della pasta quasi sporga 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 il panettone, possono essere aggiunti nell'impasto finale.

GLASSA BRIOBIG

INGREDIENTI

BRIOBIG
ALBUME

g 1000
g 600-650

PREPARAZIONE

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.

Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

INGREDIENTI

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

COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione ultimata, lasciare per 10 minuti le paste lievitate esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa (BRIOBIG), decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per veneziane da 500 grammi, 50-55 minuti per quelle da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-95°C al cuore.

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

Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura.

N.B. Il panettone realizzato secondo questa ricetta ha una durata massima di 15 giorni.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, farcitura di pere 16,4% (pere (81,6%), zucchero, amido modificato, acidificante acido citrico, conservante potassio sorbato, aromi) **burro**, zucchero, tuorlo **d'uovo**, gocce di cioccolato fondente 4,1% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), vanillina), **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, farcitura di pere 16,4% (pere (81,6%), zucchero, amido modificato, acidificante acido citrico, conservante potassio sorbato, aromi) **burro**, zucchero, tuorlo **d'uovo**, gocce di cioccolato fondente 4,1% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia), vanillina), lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

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.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Scopri anche [DOLCE FORNO MAESTRO](#), la versione clean label del classico Dolce Forno, senza aromi né emulsionanti.