



## VENEZIANA CIOCCOLATO E AMARENA

DOLCE LIEVITATO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON INCLUSIONI DI AMARENA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

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

g 6500  
g 3000  
g 1000  
g 500  
g 300  
g 30

#### PREPARAZIONE

Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito e due terzi dell'acqua prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese.

Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a temperatura ambiente

Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C.

Porre a lievitare a 20-22°C per 10-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.

### GANACHE AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%  
ACQUA BOLLENTE  
CACAO AL 22-24 % DI BURRO DI CACAO

g 2000  
g 2000  
g 200

#### PREPARAZIONE

Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao con l'acqua calda (60°C) e poi aggiungere il cioccolato fondente e lasciarla riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

**INGREDIENTI**

DOLCE FORNO MAESTRO  
BURRO 82% M.G.  
TUORLO D'UOVO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
SALE FINO  
MIELE  
AMARENA CANDITA - (TUTTAFRUTTA AMARENA SPECIALE INTERA CESARIN)

**PREPARAZIONE**

g 4500 Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e  
g 2000 leggermente bombato.  
g 2000 Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed  
g 1000 impastare per 5-10 minuti  
g 100 Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo  
g 300 ed impastare per circa 10 minuti.  
g 3500 Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta)  
e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.  
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta).  
Aggiungere la ganache al cioccolato in 3 volte e terminare aggiungendo  
Tuttafrutta amarena Cesarin.  
Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.  
Suddividere nella pezzatura desiderata, arrotolare,  
depositare su teglie o assi e porre in cella di lievitazione per altri 30 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%,  
finchè 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.  
Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.  
Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce.  
Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la temperatura al cuore  
dovrà essere tra 94 e 96°C.  
I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

### PREPARAZIONE

- Q.B. Scaldare COVERDECOR DARK a 50°C ed intingere la veneziana  
Decorare la superficie facendo aderire dei CURLS DARK DOBLA  
Attendere la completa cristallizzazione e confezionare in appositi sacchetti moplefan.

### COMPOSIZIONE FINALE

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%,

finchè 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.

Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce.

Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 96°C.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.

Scaldare COVERDECOR DARK a 50°C ed intingere la veneziana

Decorare la superficie facendo aderire dei CURLS DARK DOBLA

Attendere la completa cristallizzazione e confezionare in

appositi sacchetti moplefan.



### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE