



VENEZIANA CHOCOCAFFE'

GRANDE LIEVITATO AL CAFFE'

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO (SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO - DI BIRRA

g 6.500

g 3.300

g 1.000

g 25

PREPARAZIONE

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2200 gr circa).

-Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.

-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 riprese.

-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

-Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80%.

-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.

MISCELA AROMATIZZANTE AL CAFFÈ

INGREDIENTI

CAFFÈ MACINATO - IN POLVERE	g 250
ACQUA	g 550
JOYPASTE CAFFÈ	g 500-550

PREPARAZIONE

-Questa miscela sarà da preparare la sera subito dopo aver terminato il primo impasto.
-Miscelare l'acqua con Joypaste caffè e portare il tutto a leggera ebollizione, aggiungere il caffè macinato, miscelare e lasciare riposare tutta la notte a temperatura ambiente ben coperto.

IMPASTO FINALE (MATTINO)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 4500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2000
TUORLO D'UOVO	g 2500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 600
MIELE	g 200
SALE	g 90
SFERETTE CIOCCOLATO CAFFÈ	g 3000

PREPARAZIONE

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO e di miele, impastare per 5-10 minuti.
-Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
-Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
-Unire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.
-Successivamente inserire la miscela aromatizzante al caffè ed infine le SFERETTE AL CAFFÈ od il CHOCOGANACHE precedentemente posti in frigorifero da almeno 2 ore.
-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Se la temperatura risultasse inferiore si consiglia di aumentare leggermente i tempi di puntatura.
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 30°C per 2 ore circa.
-Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20-30 minuti.
-Arrotolare, porre negli appositi stampi di carta e mettere in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa di circa il 70%, finché il culmine della pasta sporga quasi dallo stampo. Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

-Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie.

-Fare un taglio a croce sulla superficie e depositare nel centro della stessa un pezzetto di burro.

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

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

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'impasto finale.

COPERTURA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFÈ

SFERETTE CIOCCOLATO CAFFÈ

PREPARAZIONE

Q.B. -La mattina successiva alla cottura delle veneziane (dopo circa 10-12 ore), scaldare con forno a

Q.B. microonde Cover Decor caffè a 50°C e intingere la testa delle veneziane.

-Far aderire delle Sferette al caffè o dei Curly Doble e lasciare cristallizzare.

COMPOSIZIONE FINALE

Confezionare in sacchetti moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, sferette di cioccolato al caffè 12.2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, caffè (7 %), emulsionante lecitina **soia**, vanillina) tuorlo **d'uovo**, zucchero, **latte** (reidratato), pasta aromatizzante al caffè 2% (caffè 35%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, amido modificato, aromi), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, sferette di cioccolato al caffè 12.2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, caffè (7 %), emulsionante lecitina **soia**, vanillina) **tuorlo d'uovo**, zucchero, pasta aromatizzante al caffè 2% (caffè 35%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, amido modificato, aromi), lievito madre naturale (**frumento**), sale. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

Nel caso dell'impiego di COVER DECOR CAFFÈ la dichiarazione deve essere la seguente: copertura al caffè: zucchero, grasso vegetale (shea, girasole), cioccolato bianco 20% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **latte** magro in polvere), siero di latte in polvere, lattosio, caffè 2.6%, burro di cacao, emulsionante lecitina di girasole Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di sferette al caffè la dichiarazione deve essere la seguente: sferette cioccolato caffè (indicare %) zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, caffè (7 %), emulsionante lecitina di soia, vanillina.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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