



## VENEZIANA CON OLIO DI OLIVA E BURRO DI CACAO SENZA LATTE (DOLCE FORNO MAESTRO)

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

|   |         |
|---|---------|
| DOLCE FORNO MAESTRO                       | g 6.500 |
| ACQUA                                     | g 3.450 |
| BURRO DI CACAO - FUSO A BASSA TEMPERATURA | g 400   |
| OLIO D'OLIVA                              | g 400   |
| LIEVITO - DI BIRRA                        | g 20    |

#### PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e 3/4 dell'acqua prevista in ricetta (2600 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 la miscela di l'olio di oliva ed il burro di cacao sciolto a bassa temperatura che verrà aggiunta in 2-3 volte.

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

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o, se sprovvisti, coperti da un telo di nylon, per 12-14 ore.

Il volume dovrà essere quadruplicato.

### SECONDO IMPASTO

#### INGREDIENTI

|   |         |
|---|---------|
| DOLCE FORNO MAESTRO                       | g 4.500 |
| TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE             | g 2.300 |
| OLIO D'OLIVA                              | g 810   |
| BURRO DI CACAO - FUSO A BASSA TEMPERATURA | g 810   |

#### PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO, aggiungere l'acqua, lo zucchero, il sale ed

ACQUA  
ZUCCHERO  
SALE  
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA

g 500  
g 800-1000  
g 90-100  
g 4.000

1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

Aggiungere poi la miscela di burro di cacao e olio di oliva in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare con i canditi d'arancio.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi (circa 4-5 ore). Se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

Lasciare per 10 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

## GLASSA

### INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP  
ACQUA  
BURRO FUSO - O OLIO VEGETALE

g 2000  
g 1000  
g 100

### PREPARAZIONE

- Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.

- Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Glassare con BRIOBIG e distribuire sulla superficie delle mandorle pelate, cospargere con zucchero in granella.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

## AVVERTENZE

### Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

- 1) il valore della temperatura ambiente
- 2) il valore della temperatura del Dolce Forno
- 3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

**CALCOLO:** Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es. 15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante

## DICHIARAZIONE PER ETICHETTATURA

### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, cubetti arancia candita 16% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiuntii), zucchero, **tuorlo d'uovo**, burro di cacao, olio d'oliva, fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi naturali, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, cubetti arancia candita 16% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiuntii), zucchero, tuorlo **d'uovo**, burro di cacao, olio d'oliva, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

### PER LA GLASSA:

#### BRIO BIG

Ingredienti: zucchero, **albume d'uovo**, farina di riso, amido, **mandorle d'albicocca**, grasso vegetale (palma), aromi.  
Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

#### MANDORGLASS QUICK SP

Ingredienti: zucchero, albume d'uovo, granella di zucchero, mandorle, farina di riso, burro/olio vegetale, amido (mais), aromi naturali.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Prima di cominciare la lavorazione si consiglia di realizzare la miscela di burro di cacao e olio di oliva, otterrete un prodotto cremoso e di facile gestione.