



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.