



## VENEZIANA RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO)

### GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

##### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
LIEVITO - BIRRA  
ACQUA - T° AMBIENTE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO - T° AMBIENTE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

##### PREPARAZIONE

g 6500 Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.  
g 30 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più  
g 2300 riprese fino ad ottenere una struttura liscia.  
g 500 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.  
g 1600 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
g 2000

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.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

**IMPORTANTE:** Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2250 grammi.

**INGREDIENTI**

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA - T° AMBIENTE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
SALE  
TUORLO - T° AMBIENTE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
MIELE  
PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI  
CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI  
AROMI NATURALI - A PIACERE

**PREPARAZIONE**

g 3500 Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato ma leggermente bombato.  
g 900 Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, acqua ed  
g 700 impastare per 5-10 minuti.  
g 110 Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale ed una piccola  
g 1150 parte di tuorlo ed impastare per circa 10 minuti.  
g 2000 Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).  
g 500 Preparare a parte una miscela di burro morbido, miele e pasta di arancia. Aggiungere all'impasto in  
g 550 più riprese.  
g 5000 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore di  
Q.B. 26-28°C si consiglia di scaldare leggermente i canditi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2  
minuti.  
Incorporare delicatamente i canditi.  
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti.  
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e  
lasciare puntare per altri 20 minuti in cella  
Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.  
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% 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.

## GLASSA ALLA MANDORLA

---

### INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP	g 2000
ACQUA	g 1000
BURRO FUSO - O OLIO VEGETALE	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.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

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

### COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Ricoprire la superficie delle veneziane con la glassa e decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50 minuti per veneziane da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.

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

Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti 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 ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:

ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati (dichiarare gli ingredienti della pasta d'arancio), miele, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia e frutta a guscio**.

**GLASSA** : MANDORGLASS QUICK SP la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'uovo, granella di zucchero, mandorle, farina di riso, burro/olio vegetale, amido (mais), aromi naturali.



**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF