



VENEZIANA ZENZERO E CIOCCOLATO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

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 riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
- g 2400
- 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 2500

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.
- 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.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA - T° AMBIENTE
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE
TUORLO - T° AMBIENTE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
MIELE
ZENZERO - SEMICANDITO
DARK CHOCOLATE CHUNKS - FREDDI

PREPARAZIONE

g 3500 Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
g 1000 Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed
g 700 impastare per 5-10 minuti.
g 110 Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo
g 1250 Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte.
g 1500 Unire il burro morbido miscelato con il miele in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad
g 550 ottenere una pasta liscia.
g 3000 Terminare aggiungendo i canditi di zenzero ed i chunks (precedentemente messi in frigorifero per
g 3000 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 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 20 minuti a 28-30 °C.
Arrotolare nuovamente 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 sporga quasi dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con
fogli di plastica.
N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone,
possono essere aggiunti nell'impasto finale.

GLASSA AL CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 1000
ZUCCHERO - SEMOLATO	g 500
ALBUME	g 600
AMIDO DI RISO	g 300
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 200
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti.

FINITURA

INGREDIENTI

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

COMPOSIZIONE FINALE

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

Ricoprire la superficie delle veneziane con la glassa al cacao, 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 50-55 minuti per colombe 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.

Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti moplefan la mattina successiva alla cottura.

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO

farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zenzero candito 10.5% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), cioccolato 10.5% (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

GLASSA

Ingredienti: zucchero, **albume d'uovo**, **mandorle**, amido di riso, **burro**, cacao 5.5%, aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

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



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF