

CUBE & CUBES

GRANDE LIEVITATO CON CUBETTI DI CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500	Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.
LIEVITO DI BIRRA	g 30	Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più
ACQUA	g 2300	riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500	Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
TUORLO D'UOVO	g 1600	Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
BURRO 82% M.G.	g 2000	Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% o se sprovvisti di umidificatore,
		coprire il mastello con un telo di plastica.
		L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 3500	Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
ACQUA	g 900	Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, acqua ed
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700	impastare per 10 minuti.
SALE FINO	g 110	Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale, il miele e Joypaste
TUORLO D'UOVO	g 1150	Vaniglia ed impastare per circa 10 minuti.
BURRO 82% M.G.	g 2000	Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese.
MIELE	g 400	Aggiungere il burro morbido all'impasto in più riprese e lasciare formare bene la maglia di glutine alla
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 150	
		pasta.



CARAMEL CUBES	g 5500	Incorporare delicatamente i Caramel Cubes.
		Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 30-32°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 30-32°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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
COVERDECOR DARK CHOCOLATE	Q.B.	Quando i lievitati saranno ben freddi intingere la testa degli stessi in una miscela di proporzioni
COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	Q.B.	soggettive di Coverdecor Cioccolato Fondente e di Coverdecor Cioccolato Bianco sciolto a circa
CARAMEL CUBES	Q.B.	50°C.
		Prima che si asciughi la superficie decorare con alcuni cubetti di Caramel Cubes e qualche foglietto
		di argento.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i lievitati esposti a temperatura ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.

Praticare un incisione a croce con l'aiuto di un bisturi e mettere al centro un cubetto di burro.

Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per lievitati da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.

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

I lievitati appena sfornati devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di essere decorati e poi poter effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.





RICETTA CREATA PER TE DA **antonio losito**

PASTICCIERE E GELATIERE

