

VENEZIANE SENZA STAMPO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 6.500	Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
ACQUA	g 3.300	Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 1.000	fino ad ottenere una struttura liscia.
LIEVITO COMPRESSO	g 20	Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto 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 o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 5500	Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 1800	Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10
TUORLI D'UOVO	g 2000	minuti.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700	Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo
SALE FINO	g 80	e impastare per circa 10 minuti.
		Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
		Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una



pasta liscia.

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

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare.

Depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente ben strette e porre sulle teglie con carta da forno.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa per 4-5 ore e comunque fino a lievitazione completata. 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 al secondo impasto.

GLASSATURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BRIOBIG	g 1000	Miscelare con frusta gli ingredienti.
ALBUMI	g 600-650	Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.
		AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa e decorare con mandorle.

Cospargere con la granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

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

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo 0, burro, zucchero, tuorlo d'uovo, 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 FONO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo 0, burro, zucchero, tuorlo d'uovo, lievito madre naturale (frumento), sale, lievito. Il prodotto può contenere soia e altra frutta a guscio.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Scopri anche <u>DOLCE FORNO MAESTRO</u>, la versione clean label del classico Dolce Forno, senza aromi né emulsionanti.

