



## TRONCHETTO ALLA MELA ANNURCA E CANNELLA

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA  
BURRO 82% M.G.  
LIEVITO - BIRRA

#### PREPARAZIONE

g 6500 -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e 3/4 dell'acqua prevista in ricetta.  
g 3300 -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere poco alla volta la restante acqua.  
g 1000 -Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.  
g 20 -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
-Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70% 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.  
-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

### SECONDO IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
TUORLO D'UOVO  
ZUCCHERO SEMOLATO

#### PREPARAZIONE

g 4500 -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare appiattito.  
g 2000 -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO.  
g 2400 -Una volta assorbito aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.  
g 800 -Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.

SALE	g 100	-Miscelare bene il burro con la cannella ed aggiungerlo all'impasto in 4 volte.
CANDITI DI MELA ANNURCA	g 4500	-Per ultimo aggiungere la mela candita.
CANNELLA IN POLVERE	g 120	-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora e mezza circa. -Suddividere l'impasto in pezzature da 400gr, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30°C. -Arrotolare formando dei filoncini e porre negli stampi di carta a forma di tronchetto (da 500gr). -Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo Avvertenze: se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

## GLASSA ALLA MANDORLA

### INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP  
ACQUA  
BURRO FUSO - O OLIO VEGETALE

### PREPARAZIONE

g 2000 - Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.  
g 1000  
g 100 Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

### COMPOSIZIONE FINALE

- Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i tronchetti esposti all'aria ambiente.
- Porre un leggero strato di glassa sulla superficie del tronchetto, con l'aiuto di una spatolina a gomito ricoprire tutta la superficie.
- Cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.
- Cuocere a 160-165°C per tempi variabili secondo il peso (circa 25-30 minuti per tronchetti da 400 grammi) fino a raggiungere 93-94°C al cuore.
- All'uscita dal forno girare i tronchetti a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
- I tronchetti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per alcune 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  $26^{\circ}\text{C} \times 3$  (numero fisso) = 78 – valore 1 (es.  $20^{\circ}\text{C}$ ) – valore 2 (es.  $18^{\circ}\text{C}$ ) – valore 3 (es. 15) =  $78-20-18-15 = 25$  che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante

#### DICHIARAZIONE PER ETICHETTATURA

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 ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Dolce Forno Maestro può essere sostituito con Dolce Forno in pari dosaggio