VENEZIANA AL MANDARINO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500
LIEVITO - BIRRA	g 30
ACQUA - T° AMBIENTE	g 2400
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
TUORLO - T° AMBIENTE	g 1600
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2000

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua prevista in ricetta in tre volte.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere il tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

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.

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.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3500
ACQUA - T° AMBIENTE	g 600
ZUCCHERO SEMOLATO	g 600
SALE	g 110
TUORLO	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1800
MIELE - DI ACACIA	g 550
CUBETTI DI MANDARINO CANDITO 4X4 CESARIN	g 2000
ZENZERO IN POLVERE	g 90

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato, ma leggeremente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese.

Unire all'impasto il burro morbido in più riprese ed i canditi.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C (Se la temperatura risultasse inferiore si consiglia di scaldare leggermente i canditi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti)

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 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 60-70%, finchè il culmine della pasta arrivi ad 1cm 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 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	50

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MANDARINO	Q.B.

PREPARAZIONE

Dopo completo raffreddamento farcire con Frutta in crema mandarino Cesarin.

COMPOSIZIONE FINALE

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

-Glassare la superficie delle veneziane con Mandorglass, far aderire dello zucchero a granella e spolverare con zucchero a velo.

-Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 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 confezionare in sacchetti di moplefan.

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:
ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, mandarino candito a cubetti (dichiarare gli ingredienti dei canditi), burro, zucchero, tuorlo d'**uovo**, miele di acacia, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

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 **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE