



VENEZIANA AL CIOCCOLATO, CAMELLO E ALBICOCCA

GRANDE LIEVITATO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON INCLUSIONI DI CIOCCOLATO AL CAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

TUORLO D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

LIEVITO

PREPARAZIONE

- g 6500 -Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito e 2.300 g dell'acqua prevista in ricetta,
- g 3000 quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più
- g 1000 riprese
- g 500 -Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a
- g 300 temperatura ambiente
- g 30 -Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C.
- Porre a lievitare a 20-22°C per 10-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
- Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.
- Pesare il cioccolato Reno Concerto lactee caramel previsto nel secondo impasto, coprirlo e conservarlo in frigorifero.

GANACHE AL CIOCCOLATO PER AROMATIZZAZIONE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%
ACQUA - CALDA
CACAO IN POLVERE - 22-24

g 2000
g 2000
g 200

PREPARAZIONE

-Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao con l'acqua calda (60°C) e poi aggiungere il cioccolato fondente e lasciarla riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
TUORLO D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE
MIELE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA 50/50 CON TUTTAFRUTTA
ALBICOCCA PELLECCIHELLA

g 4500
g 2000
g 2000
g 1000
g 100
g 300
g 5000

PREPARAZIONE

-Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
-Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti
-Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare per circa 10 minuti.
-Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.
-Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
-Aggiungere la Ganache al cioccolato in 3 volte e terminare aggiungendo il Reno Concerto Lactee caramel/Tuttafrutta Albicocca Pellecciella
-Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.
-Suddividere in pezzi da 1100 grammi, arrotolare, depositare su teglie o assi e porre in cella di lievitazione per altri 30 minuti.
-Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta per panettone basso (veneziane) da 1 kg
-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 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.
-Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in

superficie.

-Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce

-Cuocere a 160-180°C per circa 50-60 minuti, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 95°C.

-I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.

AVVERTENZE: al mattino è anche possibile realizzare un "emulsione" miscelando la ganache con il burro morbido, il tuorlo, lo zucchero, il sale ed il miele da aggiungere da subito al primo impasto ed al Dolce Forno.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

g 3000

PREPARAZIONE

-Scaldare COVERDECOR DARK a 50°C ed intingere la veneziana

-Decorare la superficie facendo aderire dei CURLS DARK DOBLA

-Attendere la completa cristallizzazione e confezionare in sacchetti moplefan

ETICHETTA CON DOLCE FORNO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, cioccolato al latte al caramello 16% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere, zucchero caramellizzato (1.5%), emulsionante lecitina (di soia), aroma, spezie, estratto naturale di vaniglia), zucchero, **burro**, **tuorlo d'uovo**, acqua, cioccolato extra fondente 8% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), miele, cacao in polvere 0.8%, fruttosio, **latte** (reidratato) lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

ETICHETTA CON DOLCE FORNO MAESTRO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, cioccolato al latte al caramello 16% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere, zucchero caramellizzato (1.5%), emulsionante lecitina (di soia), aroma, spezie, estratto naturale di

vaniglia), zucchero, **burro, tuorlo d'uovo**, acqua, cioccolato extra fondente 8% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), miele, cacao in polvere 0.8%, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Scopri anche [DOLCE FORNO MAESTRO](#), la versione clean label del classico Dolce Forno, senza aromi né emulsionanti.