



ENEZIANA CAMEL UBES

GRANDI LIEVITATI A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

g 6.500

ACQUA

g 3.500

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1.000

NATUR ACTIV

g 350

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

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 22-24°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 10-12 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

BURRO AROMATIZZATO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 2.400

TOFFEE D'OR CAMEL

g 800

BACCHE DI VANIGLIA - N.

3

SALE ROSA DI CERVIA

g 20

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia il burro, TOFFEE D'OR CAMEL, la vaniglia e il sale fino a completa amalgama.

Conservare coperto a temperatura ambiente fino al suo utilizzo.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

g 4.500

TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE

g 2.300

BURRO - AROMATIZZATO

g 3.220

ZUCCHERO

g 800

SALE

g 100

CARAMEL CUBES

g 4.000

PREPARAZIONE

Mettere nell'impastatrice il "Primo impasto" con il Dolce Forno ed iniziare ad impastare per 5-10 minuti.

Quando inizia a formarsi, inserire il tuorlo in più riprese fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere lo zucchero ed il sale in due volte e attendere che sia ben assorbito.

Inserire il burro aromatizzato e solo quando l'impasto sarà ben formato, liscio, asciutto e che si stacchi dalle pareti dell'impastatrice, aggiungere i CARAMEL CUBES. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (per veneziane da 1kg pesare 900 gr ognuna), poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSATURA

INGREDIENTI

BRIOBIG

g 1000

ALBUME

g 600-650

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta gli ingredienti.

Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.

AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare con BRIOBIG e distribuire sulla superficie delle mandorle pelate, cospargere con zucchero in granella.

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

Le veneziane appena sfornate devono essere sistemate sugli appositi supporti dentati e lasciate raffreddare in posizione capovolta.

Il confezionamento deve essere effettuato almeno 10 ore dopo la cottura in sacchetti moplefan.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo 0, **burro**, inclusioni al gusto caramello 13.5% (LATTE magro condensato zuccherato, (LATTE magro condensato, zucchero), zucchero, sciroppo di glucosio, BURRO vaccino anidro, agente umidificante: E 420 – sorbitolo; emulsionante: E 471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aromi naturali), zucchero, tuorlo d'**uovo**, crema toffee/caramel 2.7% (sciroppo di glucosio, **latte** scremato condensato zuccherato, zucchero, acqua, burro di cacao, amido modificato, addensante: agar-agar (E406), aromi, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471) e lecitina di girasole (E322), sale, acidificante: acido citrico (E330), conservante: sorbato di potassio (E202)), **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), sale rosa di Cervia, emulsionante E471, sale, aromi. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, inclusioni al gusto caramello 13.5% (LATTE magro condensato zuccherato, (LATTE magro condensato, zucchero), zucchero, sciroppo di glucosio, BURRO vaccino anidro, agente umidificante: E 420 – sorbitolo; emulsionante: E 471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aromi naturali), zucchero, **tuorlod'uovo**, crema toffee/caramel 2.7% (sciroppo di glucosio, **latte** scremato condensato zuccherato, zucchero, acqua, burro di cacao, amido modificato, addensante: agar-agar (E406), aromi, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471) e lecitina di girasole (E322), sale, acidificante: acido citrico (E330), conservante: sorbato di potassio (E202)), sale rosa di Cervia, lievito madre naturale (**frumento**), sale, bacche di vaniglia. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

Qualora si volesse utilizzare DOLCE FORNO MAESTRO si consiglia di aggiungere aromi a vostro piacimento.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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