Veganone al cioccolato fondente e mandarino

EMULSIONE VEGETALE

INGREDIENTI

BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO)	g 2150
LECITINA (DI SOIA)	g 385
OLIO DI SEMI	g 600

PREPARAZIONE

Emulsionare la bevanda vegetale con la lecitina di soia e l'olio di semi (almeno 1 ora prima dell'utilizzo)

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500
ACQUA	g 3000
EMULSIONE VEGETALE	g 700
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
KASTLE CREMA	g 800
LIEVITO DI BIRRA	g 30

PREPARAZIONE

- Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
- Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
- Aggiungere successivamente l'emulsione vegetale in 2-3 volte.
- Terminare con la margarina a pomata che verrà aggiunto in 2-3 volte.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

- Porre a lievitare a 20°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon, per 12 ore o comunque fino a volume quadruplicato.
- Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, quando l'indomani mattina, la pasta raggiungerà il culmine della brocca, la pasta sarà pronto per realizzare il secondo impasto.

GANACHE AL CIOCCOLATO AROMATIZZATA AL MANDARINO

INGREDIENTI

ACQUA - SCALDATA A 70°C	g 1500
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 200
SINFONIA VEGAN DARK DF	g 2000
MANDARINO A CUBETTI CANDITO - 4X4	g 450

PREPARAZIONE

-Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao con l’acqua calda (70°C) e successivamente unendo il cioccolato fondente e i canditi mandarino sempre frullando bene.

- Lasciare riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 4500
EMULSIONE VEGETALE	g 2435
SALE	g 100
LEVOSUCROL	g 150
KASTLE CREMA	g 1600
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1000
MANDARINO A CUBETTI CANDITO - 4X4	g 3000
SINFONIA VEGAN DARK DF	g 3600

PREPARAZIONE

- Una volta quadruplicato l'impasto, porre la massa lievitata nella tuffante, aggiungere il DOLCE FORNO MAESTRO e lasciar girare per 10 minuti, fin quando la maglia glutinica è ben formata.
- Aggiungere lo zucchero semolato, il sale e una parte di bevanda di soia, lasciar impastare fino a ottenere una pasta lisica.
- Aggiungere la restante bevanda di soia in più riprese.
- Incorporare in più rirpese la margarina e la ganache al cioccolato.
- Inserire in due volte i canditi mandarino e le gocce di cioccolato vegano dark.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- 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 (per "lievitati" da 1 kg suddividere in pezzi da 1,2kg).
- Realizzare una preforma e depositare la pasta su teglie e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.
- Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.
- Porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, per circa 5

ore, finchè il culmine della pasta arrivi a livello dello stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica

- Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.

- Cuocere a 165°C per tempi variabili secondo il peso (50-55 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-94°C al cuore.
- All’uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando i gira-panettoni.
- I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF - TEMPERATO	Q.B.

PREPARAZIONE

-Precristallizzare il cioccolato a 30,5°C e successivamente immergere la parte superiore del panettone.
- Far colare bene l'eccesso e rigirare.
- Decorare la superficie con delle scagliette di cioccolato vegano m*ilk df.
- Far cristallizzare e successivamente insacchettare in sacchetti moplefan.

RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE