

**irca****Linea preparati per pasticceria****DOLCE FORNO - PANETTONE**

Veneziana caramello e noci - ricetta easy

**PRIMO IMPASTO**

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 6.500
Acqua (26-28°C)	g 3.000
Burro (morbido)	g 1.000
Zucchero	g 200
Lievito di birra	g 100

**IMPASTO FINALE**

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION	g 4.500
Burro (morbido)	g 2.000
Tuorlo d'uovo	g 2.300
Zucchero	g 550
Sale	g 100
Pasta caramello	g 600
Pasta vaniglia	g 50
Noci tostate	g 3.000

**PRIMO IMPASTO:** iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti e 2,2 kg dell'acqua prevista in ricetta; far impastare per 5-10 minuti e quindi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia (il tempo d'impasto deve essere di circa 30-35 minuti). Controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C. Porre a lievitare a 20-22°C per 10-12 ore e comunque fino a volume quadruplicato (si consiglia di fare la "spia" e cioè mettere 250 grammi di impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione).

**SECONDO IMPASTO:** aggiungere all'impasto serale le quantità previste di

DOLCE FORNO, zucchero, sale, 1 kg di tuorlo d'uovo e cominciare ad impastare per circa 10 minuti poi aggiungere il restante tuorlo in più riprese. Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), lasciandone da parte mezzo chilo da fondere a bassa temperatura. Aggiungere la pasta caramello, la pasta vaniglia, le noci tritate grossolanamente ed il restante burro. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 45 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 5 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettere in cella a 30°C con umidità relativa di circa il 70% per circa 3 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti le veneziane esposte all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con glassa (BRIO BIG o MANDORGLASS), decorare con pezzetti di noci, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

**AVVERTENZE:** si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.