

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

Veneziana caramello e noci - ricetta rapida

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO g 6.500

Acqua (28-30°C) g 3.200

Burro (morbido) g 1.000

Lievito di birra g 250

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION g 4.500

Burro (morbido) g 2.000

Tuorlo d'uovo g 2.200

Zucchero g 700

Sale g 100

JOYPASTE CARAMELLO g 550

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON g 50

Noci tostate g 3.000

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed 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. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C; porre a lievitare per 1 ora e 30 minuti a 30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, sale, zucchero, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso, JOYPASTE CARAMELLO e VANIGLIA ed incorporare delicatamente le noci tritate grossolanamente. Controllare che la temperatura della pasta sia

26-28°C. Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. Lasciare per 10 minuti le paste lievitare esposte all'aria ambiente, affinché si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con glassa (BRIOBIG o MANDORGLASS), decorare con noci tritate, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura delle veneziane.