



TRONCHETTO AL CIOCCOLATO (RICETTA PLATINUM)

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
TUORLO
ZUCCHERO SEMOLATO
BURRO 82% M.G.
LIEVITO - BIRRA
SALE FINO

PREPARAZIONE

g 6500 -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.
g 2500 -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero e il sale, ed iniziare ad
g 1300 aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
g 500 -Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
g 1500 -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
g 40 -Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70% o se sprovvisti di umidificatore, coprire
g 50 il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

GANACHE AL CACAO

INGREDIENTI

MORELLINA
ACQUA

PREPARAZIONE

g 1500 -Miscelare la MORELLINA con l'acqua.
g 1000 -Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	
TUORLO - T° AMBIENTE	
BURRO 82% M.G. - CREMOSO	
ZUCCHERO SEMOLATO	
SALE	
MIELE	
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	

PREPARAZIONE

g 3500	-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
g 1000	-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO.
g 1000	-Una volta assorbito aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.
g 500	-Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.
g 50	-Aggiungere il burro morbido miscelato con il miele in 4 volte.
g 500	-Aggiungere la ganache realizzata con la MORELLINA in più riprese.
g 3000	-Per ultimo inserire il cioccolato SINFONIA FONDENTE 56%.
	-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora e mezza circa.
	-Suddividere l'impasto in pezzature da 350gr, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °C.
	-Arrotolare formando dei filoncini e porre negli stampi di carta a forma di tronchetto.
	-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, 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.

GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA	
ZUCCHERO SEMOLATO	
ALBUME	
AMIDO DI RISO	
BURRO FUSO	
CACAO 22-24	

PREPARAZIONE

g 400	-Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti AVOLETTA, zucchero, albume amido
g 200	di riso e cacao , aggiungere quindi il burro fuso.
g 240	-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato
g 120	uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.
g 80	-Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.
g 60	

COMPOSIZIONE FINALE

- Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i tronchetti esposti all'aria ambiente.
- Porre un leggero strato di glassa sulla superficie del tronchetto, con l'aiuto di una spatolina a gomito ricoprire tutta la superficie.
- Cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.
- Cuocere a 160-165°C per tempi variabili secondo il peso (circa 25-30 minuti per tronchetti da 350 grammi) fino a raggiungere 93-94°C al cuore.
- All'uscita dal forno girare i tronchetti a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
- I tronchetti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per alcune ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:

ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, cioccolato fondente 12% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina **di soia**), estratto naturale di vaniglia), zucchero, burro, tuorlo **duovo**, crema spalmabile 6% (oli vegetali (girasole, palma), zucchero, cacao magro, **nocciole**, **latte** scremato in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), aromi), miele, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito.

GLASSA

Ingredienti: zucchero, albume **duovo**, **mandorle**, amido di riso, **burro**, cacao, aromi.

AVVERTENZE

Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

- 1) il valore della temperatura ambiente
- 2) il valore della temperatura del Dolce Forno
- 3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20)

CALCOLO: Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es. 15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE