



CUBE & CUBES

GRANDE LIEVITATO CON CUBETTI DI CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LIEVITO DI BIRRA
ACQUA
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO
BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

g 6500 Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.
g 30 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più
g 2300 riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
g 500 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
g 1600 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
g 2000 Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% o se sprovvisti di umidificatore,
coprire il mastello con un telo di plastica.
L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO
TUORLO D'UOVO
BURRO 82% M.G.
MIELE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

g 3500 Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
g 900 Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, acqua ed
g 700 impastare per 10 minuti.
g 110 Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale, il miele e Joypaste
g 1150 Vaniglia ed impastare per circa 10 minuti.
g 2000 Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese.
g 400 Aggiungere il burro morbido all'impasto in più riprese e lasciare formare bene la maglia di glutine alla
g 150 pasta.

Incorporare delicatamente i Caramel Cubes.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 30-32°C per 90 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti in cella

Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa di circa il 60-70% finché 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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

CAMEL CUBES

PREPARAZIONE

- Q.B. Quando i lievitati saranno ben freddi intingere la testa degli stessi in una miscela di proporzioni
Q.B. soggettive di Coverdecor Cioccolato Fondente e di Coverdecor Cioccolato Bianco sciolto a circa
Q.B. 50°C.

Prima che si asciughi la superficie decorare con alcuni cubetti di Caramel Cubes e qualche foglietto di argento.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i lievitati esposti a temperatura ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Praticare un'incisione a croce con l'aiuto di un bisturi e mettere al centro un cubetto di burro.

Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per lievitati da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare i lievitati a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di essere decorati e poi poter effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE