CUBE & CUBES

Grande lievitato con cubetti di caramello

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500
LIEVITO DI BIRRA	g 30
ACQUA	g 2300
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
TUORLO D'UOVO	g 1600
BURRO 82% M.G.	g 2000

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

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	g 3500
ACQUA	g 900
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700
SALE FINO	g 110
TUORLO D'UOVO	g 1150
BURRO 82% M.G.	g 2000
MIELE	g 400

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, acqua ed impastare per 10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale, il miele e Joypaste Vaniglia ed impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 150
CARAMEL CUBES	g 5500

Aggiungere il burro morbido all'impasto in più riprese e lasciare formare bene la maglia di glutine alla 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% 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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERDECOR DARK CHOCOLATE	Q.B.
COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	Q.B.
CARAMEL CUBES	Q.B.

PREPARAZIONE

Quando i lievitati saranno ben freddi intingere la testa degli stessi in una miscela di proporzioni soggettive di Coverdecor Cioccolato Fondente e di Coverdecor Cioccolato Bianco sciolto a circa 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 affinchè 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