



# La Veneziana del Maestro Luigi Biasetto

*Un grande classico della tradizione italiana, morbido e profumato, che unisce la sofficità dell'impasto a lunga lievitazione alla fragranza della glassa croccante. Elegante e raffinata, perfetto dolce delle feste, diventa esperienza unica nella versione del Maestro Biasetto*



*il prodotto*



## Farina Lievitati de La Pasticceria Bio Molino Grassi

- Farina biologica da grano tenero 100% italiano ad alto valore tecnologico
- Ricca di proteine, ideale per garantire struttura e sostegno agli impasti a lunga lievitazione
- Perfetta per panettoni, veneziane, colombe e grandi lievitati da ricorrenza



**Luigi Biasetto**, Maître Pâtissier e testimonial linea pasticceria Molino Grassi, reinterpreta una ricetta iconica, trasformandola in una creazione d'eccellenza.

Morbida, profumata, raffinata, la veneziana è perfetta per arricchire l'offerta dei grandi lievitati: si presta magnificamente al confezionamento, diventando un'elegante proposta di dolce da viaggio e delle feste.



**SCOPRI LE FARINE  
"LA PASTICCERIA BIO"  
MOLINO GRASSI**

**1**

**720 g Farina Lievitati La Pasticceria Bio, 360 g Acqua 18°C, 210 g Zucchero, 210 g Lievito madre triplicato di volume (PH 4,2), 180 g Tuorlo d'uovo a 2°C, 300 g Burro freddo**

## IMPASTO

Impastate la farina con acqua e zucchero fino a ottenere una massa liscia e resistente. Aggiungete il lievito madre e lavorate fino a sviluppare una maglia glutinica setosa. Unite il burro e, successivamente, i tuorli fino a ottenere un impasto liscio e leggermente lucido (temperatura finale circa 26°C). Lasciate lievitare in cella a 27°C con 65% di umidità per circa 12 ore, o comunque fino a triplicazione del volume (PH 5,1).

**2**

**50 g Albume a 40°C, 125 g Polvere di mandorle, 100 g Zucchero semolato, 30 g Trealosio**

## CREMA DI MANDORLE

Lavorate gli ingredienti in planetaria con la foglia fino a ottenere un impasto omogeneo.

**3**

**130 g Zucchero semolato, 60 g Albume fresco**

## MERINGA

Omogeneizzate albume e zucchero, cuocete a 82°C al microonde. Conservate in frigo e montate al momento dell'utilizzo.

**4**

## GLASSA E FINITURA

Amalgamate delicatamente la meringa montata alla crema di mandorle. Macaroner quanto basta. Distribuite l'impasto in quattro pirottini; con l'aiuto di una tasca da pasticceria distribuite la glassa a spirale, da spalmare poi con un cartoncino sulla testa delle focacce. Cospargete di granella di zucchero, spolverate di zucchero a velo e cuocete in forno preriscaldato a 175°C per 40 minuti. All'uscita dal forno infilate la base con due aghi in acciaio, capovolgete ogni pezzo e lasciate a testa in giù per almeno 5 ore.

*Semplice e d'effetto*