

Veneziana



creazione del bakery chef

Luigi Biasetto

INGREDIENTI

Impasto

- 720 g di farina Lievitali
La Pasticceria Bio Molino Grassi
- 360 g di acqua 18°C
- 210 g di zucchero
- 210 g di lievito madre triplicato di volume (PH 4,2)
- 180 g di tuorlo uovo a 2°C
- 300 g di burro freddo

Glassa

- 130 g di zucchero semolato
- 60 g di albume fresco

Glassa 2

- 50 g di albume a 40°C
- 125 g di polvere di mandorle
- 100 g di zucchero semolato
- 30 g di trealosio

IMPASTO

Impastare la farina con l'acqua e lo zucchero finché risulti un impasto ben liscio e resistente. Aggiungere il lievito madre e terminare d'impastare fino a raggiungimento di una maglia glutinica liscia e setosa.

Aggiungere il burro e recuperare la maglia glutinica. Aggiungere i tuorli d'uovo ed impastare fino a quando risulterà nuovamente un impasto liscio leggermente lucido. L'impasto terminato

dovrà risultare a circa 26°C. Far lievitare per circa 12 ore in una stufa con 65% Hy. a 27°C e comunque finché triplicherà di volume (PH 5,1).

GLASSA

Omogeneizzare l'albumine con lo zucchero. Cuocere a 82°C nel forno a microonde. Conservare in frigorifero o montare.

CREMA DI MANDORLE

Pesare insieme direttamente nella bassina quindi mescolare con la foglia finché risulti un impasto ben liscio e omogeneo; nel frattempo, montare la meringa ed amalgamare alla crema di mandorle. Macaroner QB.