

FOGASSA VENETA TIPO 1 DI EZIO MARINATO CON PERFORMA+ TIPO 1

PRIMO IMPASTO O LIEVITINO

Ingredienti

Farina 303 F/1 Forza+	gr 700
Acqua	gr 350
Latte	gr 100
Burro	gr 50
Zucchero	gr 50
Lievito compresso	gr 70

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere una pasta strutturata con una temperatura finale di 24°C. Far raddoppiare ad una temperatura di 25°C.

SECONDO IMPASTO

Ingredienti

Primo impasto

+

Farina 301 I/1 Impasto+	gr 500
Zucchero	gr 100
Uova	gr 200
Burro	gr 100

Impastare tutto assieme fino ad ottenere una pasta ben strutturata con una temperatura finale di 24°C. Porre a lievitare ad una temperatura di 25/26°C per 60/90 minuti o comunque fino a far triplicare il volume iniziale.

TERZO IMPASTO

Ingredienti

Secondo impasto

+

Farina 301 I/1 Impasto+	gr 1.000
Uova	gr 400
Zucchero	gr 300
Burro	gr 200

Impastare tutto assieme tranne il burro che verrà unito ad impasto strutturato. Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e ben incordata con una temperatura finale di 25°C.

Porre a lievitare ad una temperatura di 25/26°C per 60/90 minuti o comunque fino a far triplicare il volume iniziale.



IMPASTO FINALE

Ingredienti

Terzo impasto

+

Farina 301 I/1 Impasto+	gr 1.500
Zucchero	gr 600
Uova	gr 400
Tuorli	gr 200
Marsala	gr 300
Sale	gr 40
Miele	gr 200
Burro	gr 400
Vaniglia in bacca	n. 2
Pasta arancio	gr 150
Zest arancio	n. 4
Zest limone	n. 4

Impastare tutto assieme tranne il miele e il sale che verranno aggiunti dopo 10 minuti di lavorazione. Ad impasto legato e ben strutturato unire il burro in più riprese e controllare la consistenza della pasta che deve essere sostenuta. Porre a lievitare in una marna fino quasi al raddoppio, circa 90/120 minuti. Pesare e formare rotondo, mettere nelle teglie, far lievitare per 3/4 ore senza forzare (massimo 26°C). Dorare con pari peso di uovo e latte miscelati assieme, tagliare a S. Con l'aiuto di una spatola stendere la di ghiaccia e cospargere di granella. Cuocere a 165°C per 35/40 minuti per kg 0,5; 50 minuti per kg 1.

PER LA GHIACCIA

Zucchero semolato	kg 1
Nocciole Piemonte	gr 200
Mandorle	gr 300
Fecola	gr 100
Farina di mais fine	gr 100
Albume	q.b. fino ad ottenere una consistenza spalmabile

