



MARTIN BRAUN GRUPPE

Ciambella Gianduia & Amarene



Primo Impasto

1500 g **MIX ONE EVOLUTION**
4/5 g lievito di birra
650/700 g acqua
80 g zucchero
300 g tuorlo d'uovo
350 g burro

Totale 2.884/2934 g

Mettere in macchina spirale o tuffante Mix One, i lieviti e l'acqua. Lasciar impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Aggiungere il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato. Aggiungere il burro morbido e impastare complessivamente per circa 15 min. fino a completo assorbimento. L'impasto risulta liscio e setoso. Prelevare 250 g di impasto come "spia di controllo" e metterlo in una caraffa da 1 lt. Porre il restante impasto in un altro recipiente unto con Formstac (temperatura impasto 26-28°C). Mettere a lievitare in cella a 26-28°C per circa 12-13 ore, fino a quadruplicazione del volume iniziale. Preparare l'emulsione: sciogliere il cioccolato al microonde e aggiungere l'acqua a 50°C e la pasta. Emulsionare con frusta a mano e tenere da parte.

Secondo Impasto

2984/3034 g **PRIMO IMPASTO**
500 g **MIX ONE EVOLUTION**
200 g zucchero
150 g acqua
150 g tuorlo d'uovo
300 g burro
80 g miele di acacia
800 g **CILIEGIE AMARENATE**
400 g **IVORY COAST 60%**

Emulsione

200 g **IVORY COAST 60%**
150 g **PASTA NOCCIOLA ITALIANA**
100 g acqua

Totale 6.014/ 6.064 g

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia

Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it

Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Mettere in macchina Mix One, il primo impasto e l'acqua. Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice). Aggiungere lo zucchero e il miele. Impastare e lasciar incordare bene l'impasto. Aggiungere il tuorlo e lasciar assorbire. Integrare il burro fino a completo assorbimento. Aggiungere l'emulsione in tre step. Infine aggiungere ciliegie amarene e chips di cioccolato. Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotolare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti. Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone, riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a circa 1/3 dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Per le pezzature da 1 kg infornare a 170-180°C per circa 40-50 minuti (di cui gli ultimi 7 minuti circa con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Al cuore la ciambella deve misurare i 94°C. Appena dopo la cottura, i prodotti vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

Glassa

500 g **SCHOKOBELLA LATTE**

500 g **IVORY COAST 60%**

Decorazione

q.b. **KRAMBELLA CIOCCOLATO**