

آموزش آنلاین تعاملی

شیرینی پزی ایتالیای

برپوش ونیزی، نان موزی و مافین

۲۸ خرداد ۱۴۰۰

استاد: مانوئل مارتزاری

manuelmarzari.com

برگزارکننده و هماهنگی: زهرا سرتیپی

dolceh.ir@gmail.com

Instagram: [@dolce.ir](https://www.instagram.com/@dolce.ir)

بریوش ونیزی

مایع تقویت کننده تخمیر (شروع کننده تخمیر)

۱۳۰ گرم آب ولرم (حداکثر ۳۰ درجه سانتیگراد)
۱۰۰ گرم آرد ترجیحا مدل W 300-320 (با مقدار گلوتن بالا)
۲۵ گرم مخمر آبجو تازه

در یک ظرف مخلوط کن آب به دمای ۲۹ یا ۳۰ درجه سانتیگراد بریزید، مخمر آبجو خرد شده را اضافه کنید و مخلوط کنید. با یک همزن دستی مواد را خوب مخلوط کنید. در آخر آرد را اضافه کنید، دوباره با یک لیسک مخلوط کنید تا مواد همگنی به دست بیاید. دور ظرف را با یک کفگیر نرم با دقت تمیز کنید و با سلفون ببوشانید و اجازه دهید حدود ۶۰ دقیقه در دمای ۲۹ الی ۳۰ درجه سانتیگراد با رطوبت ۵۰٪ استراحت دهید.

۲۰۰ گرم آرد ترجیحا W 390-420 6388
۲۰۰ گرم آرد دو صفر
۱۹۰ گرم تخم مرغ کامل
۸۵ گرم کره ۸۲٪ چربی
۵۰ گرم شکر دانه ریز
۸ گرم نمک
۲ گرم وانیل
۲ گرم پوست لیمو رنده شده
۲ گرم پوست پرتقال رنده شده
برای ۳۰ توپ گرد به وزن تقریبا ۳۰ گرم

بعد از اولین مرحله تخمیر، مواد را دوباره در خمیرگیر بریزید و تخم مرغ، شکر و در آخر آردها به آن را اضافه کنید. با کمک قلاب حداقل به مدت ۴ دقیقه بزنید و کره خرد شده دمای محیط را به آرامی اضافه کنید. حدود ۸ دقیقه دیگر با سرعت بیشتر بزنید، در آخر نمک را اضافه کنید و در نهایت ۲ دقیقه آخر دیواره‌های ظرف را تمیز کرده و دوباره با سرعت بالاتر خمیر را بزنید. خمیر را به یک ظرف بزرگ دردار منتقل کنید و حداقل ۱۲ ساعت در یخچال در دمای +۴ درجه سانتیگراد استراحت دهید. چانه‌ها را به دقت وزن کنید، وزن یک بریوش معمولی ۳۵ الی ۴۰ گرم است و بریوش ونیزی ۲۵ الی ۳۵ گرم است. اگر قصد نگهداری خمیر را در طولانی مدت دارید آن را در دمای ۲۵- درجه در یخچال نگهداری کنید. سپس برای آب کردن یخ آن را در یخچال بگذارید، چانه‌ها را دوباره درست کنید و در دمای ۲۰ درجه با رطوبت ۷۰٪، به مدت ۹۰ دقیقه استراحت دهید.

برای براق شدن روی بریوش‌ها، می‌توانید روی آن‌ها را با ۵۰٪ خامه و ۵۰٪ زرده تخم مرغ قلمو بکشید. بریوش‌ها را در فر با دمای ۱۶۰ درجه به مدت ۱۳ دقیقه (برای فرهای صنعتی سوپاپ بخار بسته بماند) بپزید. زمان پخت با توجه به اندازه، ارتفاع، شکل و نوع فر مورد استفاده متفاوت خواهد بود.

خمیر کراکالین برای تزیین روی بریوش‌ها:

۱۰۰ گرم شکر دانه ریز
۸۵ گرم آرد ترجیحا نوع ۱۸۰W
کره نرم ۸۰ گرمی
۱۵ گرم کاکائو با ۲۲ الی ۲۴ درصد چربی
۱ گرم نمک

شکر را با آرد و کاکائو ترکیب کنید، نمک را اضافه کرده و با کله برگی در خمیرگیر مخلوط کنید. بعد از چند دور کار کردن دستگاه آن را بیرون بیاورید و با دست مدت خیلی کوتاهی ورز دهید تا همگن شود. خمیر را بین دو ورق کاغذ فر یا ورقه سیلیکونی به ضخامت ۳ میلی متر پهن کنید و در فریزر بگذارید تا لحظه استفاده. قیل از استفاده خمیر را با قالب گرد قالب زده تا صفحه‌های کوچک به ضخامت ۱ میلی متر برای روی بریوش‌ها به دست بیاورید. قطر قالب کراکالین باید ۱ میلی‌متر کوچک تر از قطر بریوش‌ها باشند.

مافین کلاسیک و معطر

۲۵۰ گرم آرد دو صفر
۱۸۰ گرم شکر قهوه ای
۱۰۰ گرم کره
۱۰۰ گرم تخم مرغ
۱۰۰ گرم شیر تازه
۱۰۰ گرم آرد فندق
۹۰ گرم روغن آفتابگردان یا روغن برنج
۵ گرم بکینگ پودر (۵۰٪ کرم تارتار - ۵۰٪ جوش شیرین)
۱ گرم وانیل
۳ گرم پوست لیمو رنده شده
۱ گرم نمک

شیر را در مخلوط کن ریخته، شکر، تخم مرغ، نمک و روغن آفتابگردان را اضافه کنید. با کمک یک همزن خیلی خوب مخلوط کنید. آرد فندق را به آرد دو صفر و بکینگ پودر اضافه کنید. در آخر کره دمای محیط را اضافه کنید. در همزن با سرعت متوسط مخلوط کنید. مخلوط مایع را داخل مخلوط خشک ریخته و با کمک همزن دستی مخلوط کنید. * میوه‌های دلخواه را اضافه کرده به آرامی هم بزنید. با قیف شیرینی پزی مواد را داخل قالب‌های سیلیکونی بریزید و در دمای ۱۶۵ درجه سانتیگراد به مدت حداقل ۲۰ دقیقه در فر با دمای ساکن یا ۱۸ دقیقه با هواکش روشن بپزید. زمان پخت با توجه به اندازه، ارتفاع، شکل و نوع فر مورد استفاده متفاوت خواهد بود. * مقدار مواد معطر و طعم دار برای ۱ کیلوگرم خمیر را به صورت زیر محاسبه کنید:
۸۰ گرم انبه نگینی و نارگیل
۹۰ گرم سیب نگینی و دارچین
۹۰ گرم زردآلو خشکه و فندق خرد شده

نان موزی (بنانا برد)

۲۶۰ گرم موز رسیده
۱۸۵ گرم آرد
۱۲۵ گرم شکر قهوه ای
۷۵ گرم شیر معمولی یا شیر گیاهی
۳۷ گرم روغن زیتون فوق بکر
۴۵ گرم تخم مرغ
۳۷ گرم نشاسته ذرت
۴ گرم بیکنگ پودر
۱ گرم نمک
۱ گرم وانیل

موز، شیر گیاهی برنج، نمک، وانیل، شکر قهوه ای، روغن و تخم مرغ را با سرعت بالا در مخلوط کن هم بزنید تا زمانی که یک کرم صاف و یکدست بدست آورید.
جداگانه آردها را با بیکنگ پودر الک کنید.
مخلوط قبلی را در یک کاسه بریزید، آردها را به آرامی ترکیب کرده و با مواد تر به آرامی مخلوط کنید.
در قالب های مستطیل شکل بریزید ر حداقل به مدت ۴۵ دقیقه در دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد بپزید.

“Pani & Brioches”



MANUEL MARZARI

pag. 1



La pasticceria una materia viva in continuo movimento, una professione che mi permette di sognare ad occhi aperti.

Pasticcere e artista. Il binomio tra arte e pasticceria lo considero indissolubile, come massima espressione della sensibilità e del bello; il gusto e l'estetica si sposano per dar vita a creazioni innovative e uniche. Mi appassiono alla pasticceria da giovanissimo, quando a quindici anni inizio a immergere biscotti nel cioccolato nella pasticceria vicino casa.

La mia formazione prosegue nelle migliori scuole e pasticcerie d'Italia e mi porta a ricoprire il ruolo di Pastry Chef in diversi hotel di lusso, eleganti strutture alberghiere e noti ristoranti.

Da qualche anno metto a disposizione la mia ventennale esperienza nella produzione di raffinata pasticceria con diversi servizi di consulenza personalizzata, formazione ad hoc e creazione di dolci innovativi. Organizzo masterclass rivolte a professionisti del settore, corsi dimostrativi e workshop per appassionati dell'arte pasticceria oltre che consulenze personalizzate sia per start up che per realtà consolidate.

Le mie dolci creazioni sono state ospiti di celebri location quali *Peck* a Milano, *Palace Hotel Villa Cortine* di Sirmione sul Garda (Bs), Ristorante *Fratelli Paradiso* (Sydney, AU), *Hotel Gran Baita* presso Selva di Val Gardena (Bz), *Lefay Resorts&Spa* di Gargnano Lago di Garda (Bs), *Alpina Dolomites Lodge Hotel* Alpe di Siusi (Bz)..

E' inoltre costante la partnership presso l'azienda *Miele Italia* di Appiano (Bz), *Consorzio Valpolicella* Sant'Ambrogio (Vr), *Consorzio di tutela Olio Garda DOP Cavaion* (Vr), *Aic Trentino Alto Adige*, *Aic Veneto*, *Dott.ssa Biologa - Nutrizionista Manuela Mapelli* (Milano), *Consorzio Assogi operatori grandi impianti*...

Realizzo percorsi di formazione individuale ad hoc per diffondere la mia visione di pasticceria innovativa nei seguenti ambiti:

- pasticceria mignon
- biscotteria classica e innovativa
- dolci da colazione, muffin, plumcake..
- cioccolato, temperaggio, ganache praline
- mignon da forno, con crema e da taglio
- dolci senza glutine e latticini
- dolci innovativi vegan
- dolci senza zucchero
- mousse glasse e semifreddi
- torte e crostate classiche e innovative da forno
- torte farcite con crema
- meringhe e amaretti
- dessert al piatto classici e gourmet
- decorazioni con sac à poche e cioccolato ecc

SEGUIMI :))



Manuel Marzari maestro di dolcezze



Manuel Marzari



www.manuelmarzari.com

tel. +39 392 1678353

Atelier di pasticceria Manuel Marzari
Strada della Genovesa 84/C Verona

Brioches

(Bomboloni e veneziane)

Biga liquida

130 gr	acqua tiepida (max 30°C)
100 gr	farina W 300-320
25 gr	lievito di birra fresco

Nella bacinella della planetaria versare l'acqua a 29-30°C, unire il lievito di birra spezzettato, mescolare con l'aiuto di un frustino fino allo scioglimento. Infine unire la farina mescolando nuovamente con il frustino creando una crema omogenea. Pulire accuratamente il bordo con una spatola morbida, coprire con pellicola e lasciare lievitare per circa 60 minuti a 29°C con umidità del 50%.

200 gr	farina W 390-420 6388 Nova
200 gr	farina 00
190 gr	uova intere fresche
85 gr	burro corman 82% m.g.
50 gr	zucchero semolato
8 gr	sale
2 gr	vaniglia
2 gr	buccia di limone grattugiata
2 gr	buccia di arancia grattugiata

Dose per circa 30 palline da 30 gr

Terminata la prima lievitazione, unire le uova, lo zucchero e per ultimo le farine, impastare in planetaria con l'aiuto del gancio al minimo per 4 minuti, unire lentamente il burro a cubetti a temperatura ambiente. Aumentare alla seconda velocità per altri 8 minuti circa, infine unire il sale aumentando alla terza velocità per gli ultimi 2 minuti. L'impasto si dovrà staccare dalle pareti della bacinella dell'impastatrice. Versare l'impasto in un contenitore con coperchio abbastanza capiente. Conservare in frigorifero a +4°C per almeno 12 ore di riposo. Pesare perfettamente la pezzatura per creare le palline: peso per i bomboloni classici 35gr massimo 40gr, veneziane 25-30gr. Abbattere a temperatura -25°C se si desidera stoccare il prodotto. Scongellazione lenta in frigo, o in cella controllata, riformare le palline, lasciare lievitare a 29°C per circa 90 minuti umidità 70%, spruzzare per dare l'effetto lucido, con il 50% di panna e il 50% di tuorlo, infornare a 160°C forno ventilato valvola chiusa per circa 13 minuti. Il tempo di cottura varierà in base alla dimensione, altezza, forma e dalla tipologia del forno utilizzato.

Pâte à craquelin al cacao

100 gr	zucchero semolato
85 gr	farina 180W
80 gr	burro morbido
15 gr	cacao 22-24%
1 gr	sale

Unire lo zucchero alla farina ed al cacao, aggiungere il sale e mescolare con un giro di foglia nella ciotola dell'impastatrice. Unire poco per volta il burro a pezzetti e impastare fino ad ottenere un composto ben omogeneo. Stendere la pasta tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 3 mm e conservare in freezer fino al momento dell'utilizzo.

Al momento dell'utilizzo, ricavare con un coppapasta tondo liscio dei dischi alti 1mm che andranno sistemati sopra i singoli choux. (1mm più piccolo del diametro del bigné o brioche)

Muffin classico

250 gr	farina00
180 gr	zucchero di canna
100 gr	burro
100 gr	uova
100 gr	latte fresco
100 gr	farina di nocciola
90 gr	olio di girasole o di riso
5 gr	lievito in polvere (50% cremar tartaro - 50% bicarbonato di sodio)
1 gr	vaniglia
3 gr	buccia limone grattugiata
1 gr	sale

Versare il latte in planetaria aggiungere lo zucchero di canna, le uova, il sale e l'olio di girasole;
Mescolare molto bene con l'aiuto di una frusta.
Aggiungere la farina di nocciola con la farina00 e il lievito in polvere.
Infine unire il burro a temperatura ambiente.

Mescolare a velocità moderata in planetaria.

Unire la frutta* prescelta, aggiungere al composto precedente mescolando con delicatezza, con l'aiuto di una spatola morbida.

Dressare con la sac à poche in stampi di silicone.

Cottura 165°C per almeno 20 minuti circa in forno statico o 18 minuti circa nel ventilato.

Il tempo di cottura varierà in base alla dimensione, altezza, forma e dalla tipologia del forno utilizzato.

*Versioni aromatizzate e farcite calcolate per 1 kg di impasto

80 gr	Mango a cubetti e cocco rapè
90 gr	Mela cubetti & cannella
90 gr	Albicocca essiccata e nocciola in granellaa

Pan di banane

260 gr	banane mature
185 gr	farina 00
125 gr	zucchero di canna
75 gr	bevanda di riso
37 gr	olio extra vergine d'oliva Dop
45 gr	uovo
37 gr	amido di mais
4 gr	lievito in polvere
1 gr	sale
1 gr	vaniglia

In un boccale di un mixer versare le banane, la bevanda di riso, il sale, la vaniglia, lo zucchero di canna, l'olio e l'uovo, azionare a velocità alta fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

A parte setacciare le farine con il lievito.

In una bacinella versare il composto precedente, unire delicatamente le farine mescolando con cura.

Dressare in stampi da plumcake infornare per almeno 45 minuti a 170°C.

