

COLOMBA DELLE LANGHE

Grandi lievitati

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500
ACQUA	g 2400
TUORLO	g 1600
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
BURRO 82% M.G.	g 2000
LIEVITO - BIRRA	g 30

PREPARAZIONE

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 minuti.

-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

-Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la “spia”, mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l’effettiva quadruplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d’impasto, terminare in prima velocità.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

-Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d’acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 grammi.

GANACHE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	g 1200
ACQUA - BOLLENTE	g 900

PREPARAZIONE

-Miscelare la JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM con l'acqua bollente.

-Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3500
ACQUA - T° AMBIENTE	g 400
TUORLO - T° AMBIENTE	g 1500
BURRO 82% M.G. - CREMOSO	g 1400
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800
SALE	g 110
MIELE	g 500
NOCCIOLE INTERE TOSTATE - FRANTUMATE E TOSTATE	g 1500
CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI	g 1500

PREPARAZIONE

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.

-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.

-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.

-Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte e continure ad impastare.

-Miscelare il miele con il burro morbido ed aggiungerli all'impasto in due o tre volte.

-Aggiugere la ganache alla nocciola (realizzata la sera prima) in 4 volte.

-Infine aggiungere le nocciole tostate e i canditi di arancia.

-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa.

-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °C.

-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo;se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSATURA

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

DELINOISETTE	g 1400
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700
ALBUME	g 560
AMIDO DI RISO	g 420
BURRO 82% M.G.	g 280
CACAO IN POLVERE	g 210

-Miscelare a secco DELINOISETTE, zucchero, amido di riso e il cacao in polvere.

-Aggiungere l’albume e miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti.

-Aggiungere il burro fuso e miscelare.

-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci già lievitati.

Avvertenze:

- la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell’utilizzo
- è molto importante non cambiare la tipologia di amido utilizzato

COMPOSIZIONE FINALE

-Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
-Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e decorare con nocciole, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.
-Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50 minuti per colombe da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.
-All’uscita dal forno girare le colombe a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
-Le colombe appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

AVVERTENZE

Come Calcolare la temperatura dell’acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l’impasto, ridurre la temperatura dell’acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell’impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:
1) il valore della temperatura ambiente
2) il valore della temperatura del Dolce Forno
3) il valore definito in funzione dell’impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

CALCOLO: Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell’acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante



RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE