



COLOMBA RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO)

Grandi lievitati

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

LIEVITO - BIRRA

ACQUA - T° AMBIENTE

ZUCCHERO SEMOLATO

TUORLO - T° AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

PREPARAZIONE

g 6500 Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO , il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.

g 30
g 2300 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

g 500
g 1600 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

g 2000 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 $\frac{3}{4}$ 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.

IMPORTANTE: 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 2250 grammi.

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

ACQUA - T° AMBIENTE

ZUCCHERO SEMOLATO

SALE

TUORLO - T° AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

MIELE

PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI

CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI

g 3500

g 850

g 700

g 110

g 1150

g 2000

g 500

g 600

g 5000

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente 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 piccola parte di tuorlo.

Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2-3 volte.

A parte creare la miscela di burro morbido, miele e pasta arancio ed incorporarla alla pasta in 4 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore, si consiglia di scaldare leggermente i canditi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.

Incorporare delicatamente i canditi.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (per colombe da 1kg pesare 2 pezzi da 450 gr ognuna), poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti.

Arrotolare formando dei filoncini e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le colombe coperte con fogli di plastica.

GLASSA

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

g 2000

ACQUA

g 1000

BURRO FUSO - O OLIO VEGETALE

g 100

PREPARAZIONE

- Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.

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

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

finitura

INGREDIENTI

MANDORLE GREZZE

Q.B.

GRANELLA DI ZUCCHERO - GRANDE

Q.B.

ZUCCHERO A VELO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e decorare con mandorle (almeno 25 grammi ciascuna), 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.

DICHIARAZIONE PER ETICHETTATURA

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:

ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, cubetti d'arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati (dichiarare gli ingredienti della pasta d'arancio), miele, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e **frutta a guscio**.

GLASSA : MANDORGLASS QUICK SP la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'uovo, granella di zucchero, mandorle, farina di riso, burro/olio vegetale, amido (mais), aromi naturali.



RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF