

COLOMBA AI CEREALI RICETTA GOLD RAPIDA

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 6.000
ACQUA	g 2.700
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 270
TUORLI D'UOVO	g 450
LIEVITO COMPRESSO	g 190

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con CEREAL'EAT LIEVITATI, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Inserire il tuorlo in 3 volte e poi lo zucchero.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

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

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 30°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti , coperti da un telo di nylon per circa 2-2,5 ore o comunque fino a volume triplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 4.000
TUORLI D'UOVO	g 2.100
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2.000

PREPARAZIONE

Una volta triplicato aggiungere all'impasto la quantità prevista di CEREAL'EAT LIEVITATI ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il CEREAL'EAT LIEVITATI aggiungere lo zucchero, il miele, il sale

ZUCCHERO SEMOLATO	g 730
MIELE	g 270
SALE FINO	g 90
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 3.500

ed impastare per qualche minuto.
Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia e ben strutturata.
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
Terminare con l'arancia candita.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per colombe da 1kg pesare 2 pezzi da 450 gr ognuna).
Depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.
Arrotolare nuovamente ben strette 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 paste coperte con fogli di plastica.
N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

GLASSATURA

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUME	g 600-650

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta gli ingredienti.
Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.
AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima.

FINITURA

INGREDIENTI

MANDORLE GREZZE	Q.B.
GRANELLA DI ZUCCHERO - GROSSA	Q.B.
ZUCCHERO A VELO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa e decorare con mandorle (almeno 25 grammi ciascuna).

Cospargere con la granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

Le colombe appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

DICHIARAZIONE ETICHETTA
FARINA DI **FRUMENTO** TIPO 0, CUBETTI DI ARANCIA CANDITA (dichiarare ingredienti dei canditi utilizzati), **BURRO**, TUORLO D'**UOVO**, ZUCCHERO, CEREALI (fiocchi di **avena** 2%, fiocchi di **farro** integrale 1,6%, fiocchi e farina maltata di **orzo** 0,9%, farina di **segale** 0,2%, farina di grano saraceno 0,2%), ACQUA, FRUTTOSIO, LIEVITO NATURALE DI **FRUMENTO** DISIDRATATO, MIELE, FARINA INTEGRALE DI **FRUMENTO**, EMULSIONANTE: E471, SALE, AROMI NATURALI, LIEVITO.
La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente, tenendo presente che la decorazione deve contenere granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.
Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, **albume d'uovo**, farina di riso, amido, **mandorle d'albicocca**, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.
Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, **albume d'uovo**, **mandorle**, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.
Il prodotto può contenere tracce di **soia, latte e frutta a guscio**.
Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.