



COLOMBA CEREALI E FRUTTI DI BOSCO

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 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
- g 2300
- g 500 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
- g 1600 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- g 2000 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.

Nel frattempo iniziare a pesare il DECORGRAIN presente nel secondo impasto e tostarli a 170°C per 10/15 minuti, una volta terminato lasciar raffreddare e coprirli fino alla mattina successiva.

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.

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.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA - T° AMBIENTE
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE
TUORLO - T° AMBIENTE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
MIELE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
CANDITI IN PEZZI - FRUTTI DI BOSCO
DECORGRAIN

g 3500
g 850
g 700
g 110
g 1150
g 2000
g 700
g 100
g 3500
g 2000

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

g 850 Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed
g 700 impastare per 5-10 minuti.

g 110 Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una piccola parte di tuorlo.

g 1150 Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2-3 volte.

g 2000 A parte creare la miscela di burro morbido, miele e la JOYPASTE VANIGLIA ed incorporarla alla
g 700 pasta in 4 volte.

g 100 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare
g 3500 minore, si consiglia di scaldare leggermente i canditi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2
g 2000 minuti.

Inserire il DECORGRAIN precedentemente tostato.

Incorporare delicatamente i frutti di bosco 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

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare a 50°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione e 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.

Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e decorare con DOBLALily Flower.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE