



COLOMBA DOMORI FULL

LIEVITATO CON MASSA DI CACAO DOMORI, GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI DI BOSCO SEMICANDITI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
BURRO 82% M.G.
TUORLO D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
LIEVITO DI BIRRA

PREPARAZIONE

g 6500 Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, lievito e due terzi dell'acqua prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese.

g 3000

g 1000

g 500 Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a temperatura ambiente

g 300

g 30 Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C.

Porre a lievitare a 20-22°C per 10-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.

GANACHE ALLA MASSA DI CACAO DOMORI

INGREDIENTI

ARRIBA FONDENTE 100% - MASSA DI CACAO 100% ARRIBA EQUADOR DOMORI	g 1600
ACQUA BOLLENTE	g 2300
CACAO 22-24	g 150

PREPARAZIONE

Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione il cacao, l'acqua bollente e la massa di cacao.

Emulsionare per qualche minuto con il mixer ad immersione.

Lasciarla riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente.

Se al mattino risulterà un po' dura stemperare con pochi secondi in microonde.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 4500
ACQUA	g 750
BURRO 82% M.G.	g 2000
TUORLO D'UOVO	g 2000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1200
SALE FINO	g 100
MIELE	g 250
TUTTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO CESARIN - SENZA POTASSIO SORBATO	g 3000
VIDAMÀ GOCCE FONDENTE 60%	g 2000

PREPARAZIONE

Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.

Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO e l'acqua prevista ed impastare per 5-10 minuti.

Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.

Aggiungere la ganache alla massa di cacao in 3 volte.

Aggiungere il burro morbido in più riprese e terminare aggiungendo Tuttafrutta Frutti di Bosco Cesarin e le gocce di cioccolato VIDAMA' Domori.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.

Suddividere nella pezzatura desiderata, arrotolare, depositare su teglie o assi e porre in cella di lievitazione per altri 30 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%, 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.

Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 96°C.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.

Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti

Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.

Aggiungere la ganache alla massa di cacao in 3 volte.

Aggiungere il burro morbido in più riprese e terminare aggiungendo Tuttafrutta Frutti di Bosco Cesarin e le gocce di cioccolato VIDAMA' Domori.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.

Suddividere nella pezzatura desiderata, arrotolare, depositare su teglie o assi e porre in cella di lievitazione per altri 30 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%, 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.

Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce.

Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 96°C.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE