



COLOMBA RICETTA GOLD MAESTRO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

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

g 6.500
g 3.100
g 1.200
g 300
g 500
g 30

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, 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 lo zucchero e successivamente il tuorlo in più riprese.

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 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
BURRO 82% M.G.
TUORLO D'UOVO
ZUCCHERO
MIELE
SALE

g 3.500
g 1.900
g 2.000
g 900
g 90
g 90

PREPARAZIONE

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

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

Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare con i canditi d'arancia.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60 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 15-20 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 paste coperte con fogli di plastica.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

ACQUA

BURRO FUSO - O OLIO VEGETALE

PREPARAZIONE

g 2000

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

g 1000

g 100

- Utilizzando una spatola flessibile o 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.

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 affinché 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 moplefan.

DICHIARAZIONE PER ETICHETTATURA**Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:**

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

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

i prodotti finiti realizzati con le ricette Irca devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **burro**, zucchero, **tuorlo d'uovo**, fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, miele, aromi naturali, 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.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO MAESTRO con DOLCE FORNO senza cambiare la ricetta.

Nel primo impasto è possibile sostituire 1 kg di acqua con la stessa dose di latte intero, questo migliora la struttura dell'impasto.