



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).

g 4.100

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.