



COLOMBINE DI PASTA BRIOCHE (CROISMART)

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

CROISMART
ACQUA
LIEVITO COMPRESSO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA

PREPARAZIONE

g 1000 Mettere in impastatrice CROISMART, uova, lievito con metà dell'acqua ed impastare.
g 300 Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.
g 50 Mettere in fine il burro morbido e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
g 100
g 100 Arrotolare la pasta e lasciarla riposare, coperta da un telo, per 20 minuti.
Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 60 grammi.
Arrotolarli e lasciarli riposare per altri 10 minuti.
Tagliarli in due pezzi e dare la classica forma a colomba.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell'80% circa.

GLASSA PER COLOMBINE

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO
ACQUA
FARINA "DEBOLE"

PREPARAZIONE

g 400 Mettere in un pentolino l'acqua con lo zucchero e portare a bollore, così da creare uno sciroppo.
g 200 Aggiungere successivamente un poco di farina per ispessire lo sciroppo, quindi miscelare nuovamente.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Giunte a lievitazione, spennellare le colombine con la glassa realizzata precedentemente.

Cospargerle di zucchero semolato e spolverarle con zucchero a velo.

Cuocere in forno statico per circa 20 minuti a 180-190°C.

AVVERTENZE:

- I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine.
- Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.