



COLOMBA AL PISTACCHIO SENZA CANDITI

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
ACQUA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
LIEVITO - BIRRA

g 7.500
g 3.800
g 1.300
g 25

PREPARAZIONE

Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito ed i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (circa 2600 g).

Quando l'impasto inizia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese.

Aggiungere per ultimo il burro morbido in 2-3 volte fino ad ottenimento di una pasta liscia e asciutta.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 24-26°C.

Porre la pasta a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire con un telo di plastica.

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
TUORLO - TEMPERATURA AMBIENTE

g 5.000
g 2.600

PREPARAZIONE

Al mattino l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti, una volta assorbito, aggiungere lo zucchero, sale e 1 litro di tuorlo ed impastare per altri

ZUCCHERO
SALE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
JOYPASTE PISTACCHIO PURA
ACQUA - PER PASTA PISTACCHIO
GRANELLA DI PISTACCHIO

g 900
g 90
g 1.800
g 1.500
g 1.200
g 2.700

10 minuti.

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese e proseguire fino a terminarlo.

Aggiungere il burro morbido i 3/4 volte, ed infine **incorporare delicatamente la JOYPASTE PISTACCHIO miscelata la sera precedente con i 1200 grammi di acqua** e terminare con il pistacchio macinato.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50 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, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

Lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

GLASSATURA

INGREDIENTI

BRIOBIG g 1000
ALBUME g 600-650

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta gli ingredienti.

Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.

AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima .

COMPOSIZIONE FINALE

Ricoprire la colomba con la glassa fatta con il BRIOBIG e decorare con mandorle (almeno 25 grammi ciascuna), cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

Le colombe appena sfornate devono essere sistemate sugli appositi supporti dentati e lasciate raffreddare in posizione capovolta.

Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura delle colombe.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

I prodotti finiti realizzati con le ricette Irca devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **pistacchio** 14%, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **pistacchio** 14%, **burro**, zucchero, tuorlo d'uovo, lievito madre naturale (frumento), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FONO con [DOLCE FORNO MAESTRO](#) senza modificare la ricetta.