



## COLOMBA AL CIOCCOLATO AL LATTE E BRANDY

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO  
ACQUA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLI D'UOVO  
LIEVITO DI BIRRA

g 6.500  
g 3.300  
g 1.200  
g 300  
g 500  
g 30

#### PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, 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 il tuorlo in più volte alternato con lo zucchero.

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  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
TUORLI D'UOVO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
MIELE  
SALE FINO

g 4.500  
g 2.200  
g 2.300  
g 1.100  
g 100  
g 100

#### PREPARAZIONE

Al mattino seguente 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 il DOLCE FORNO 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).

MILK CHOCOLATE CHUNKS

g 3.500

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

Terminare con i MILK CHOCOLATE CHUNKS posti in frigorifero da almeno 2 ore.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 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.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

## SCIROPPO AL BRANDY

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 1.200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 2.000
BRANDY - 38-42°	g 800

### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere lo zucchero e miscelare fino a completo scioglimento.

Dopo raffreddamento aggiungere il Brandy.

## 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.

**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.

Capovolgere le colombe con gli appositi aghi e siringare 150 grammi di sciroppo totali in almeno 5 differenti punti.

Le colombe devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

**Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO**

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, sciroppo al brandy 14,3 % (zucchero, acqua, brandy 2,8% sul prodotto), cioccolato al latte 12%(zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di **latte** in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **latte** (reidratato) fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), miele, emulsionante E471, sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

**Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO**

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, sciroppo al brandy 14,3 % (zucchero, acqua, brandy 2,8% sul prodotto), cioccolato al latte 12%(zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di **latte** in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, lievito madre naturale (**frumento**), miele, sale, lievito. Il prodotto può contenere 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 FORNO con [DOLCE FORNO MAESTRO](#) senza cambiare la ricetta.