



## COLOMBA TRILOGY

### GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PRIMO IMPASTO

##### INGREDIENTI

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

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 1.000  
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).

DARK CHOCOLATE CHUNKS  
MILK CHOCOLATE CHUNKS  
WHITE CHOCOLATE CHUNKS

g 1.500  
g 1.500  
g 1.500

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

Terminare con i 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.

## 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.

## FINITURA

---

### 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 di moplefan.

## CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

COLOMBA CON CIOCCOLATO BIANCO, LATTE E FONDENTE (senza uvetta e canditi) -Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cioccolato 5.5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**)), cioccolato al **latte** 5.5% (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di **latte** in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), cioccolato bianco 5.5% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, miele, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cioccolato 5.5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia)), cioccolato al latte 5.5% (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), cioccolato bianco 5.5% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), lievito madre naturale (**frumento**), sale, miele, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

**Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.**

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.