



COLOMBA ARANCIA E CIOCCOLATO

LIEVITATO PASQUALE CON ARANCIA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

TUORLO D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

LIEVITO DI BIRRA

PREPARAZIONE

- g 6500 -Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito e due terzi dell'acqua prevista in ricetta, quando
- g 2300 l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese
- g 2000 -Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a temperatura
- g 1600 ambiente
- g 500 -Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia
- g 30 24-26°C.
- Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
- Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

BURRO 82% M.G.

TUORLO D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

SALE FINO

MIELE

PREPARAZIONE

- g 3500 Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
- g 2000 Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO
- g 1150 Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale, gli aromi e una piccola parte di
- g 700 tuorlo.
- g 100 Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2-3 volte.
- g 350 Quando il tuorlo risulterà totalmente assorbito e inizierà a risultare un impasto elastico e ben legato,

PASTA ALL'ARANCIA - (PASTA ORO CESARIN)

GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI - (NAVEL ACADEMY CESARIN)

g 500

incorporare il burro morbido alla pasta in 3-4 volte.

g 2000

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

g 3000

Incorporare delicatamente i canditi Cesarin e il cioccolato Goccioloni.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 30-32°C per 90 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 20 minuti.

Arrotolare formando dei filoncini e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa del 70% circa, fino a che il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le colombe coperte con fogli di plastica.

GLASSA

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

ACQUA

BURRO FUSO

g 2000

Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso

g 1000

per qualche minuto.

g 100

Utilizzando una spatola flessibile od 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.

PREPARAZIONE

FINITURA

INGREDIENTI

GRANELLA DI ZUCCHERO - (MEDIA-GRANDE)

ZUCCHERO A VELO

Q.B.

Porre una generosa manciata di granella di zucchero sulla glassa appena applicata e spolverare con

Q.B.

zucchero a velo

PREPARAZIONE

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.
Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.
Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 minuti per colombe da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.
All'uscita dal forno girare le colombe a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
Le colombe appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE