



CARAMEL AND BLUEBERRY COLOMBA

👤 Basic level

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTS

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

burro 82% m.g.

zucchero

tuorlo d'uovo

lievito

PREPARATION

6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

1.200g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

300g Inserire lo zucchero e successivamente il tuorlo in più riprese.

500g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

30g

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

INGREDIENTS

DOLCE FORNO MAESTRO

burro 82% m.g.

acqua

tuorlo d'uovo

zucchero

miele

sale

CARAMEL CUBES

PREPARATION

4.500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

2.200g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed

500g acqua ed impastare per 5-10 minuti.

2.300g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

1.000g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

200g

100g

4.500g Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare aggiungendo i CARAMEL CUBES incorporandoli delicatamente impastando a bassa velocità.

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

Composizione finale

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.

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.

Una volta fredde farcire con FRUTTA IN CREMA MIRTILLO.

Ricoprire con Cioccolato Sinfonia Caramel oro temperato e far aderire dei granuli di mirtillo HG Cesarin.



RECIPE CREATED BY:

MARCO DE GRADA

PASTRY CHEF