



COLOMBA RICETTA GOLD MAESTRO

chef Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
burro 82% m.g.
zucchero
tuorlo d'uovo
lievito

PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e i 2/3 dell'acqua
3.100g prevista in ricetta.
1.200g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più
300g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
500g Inserire lo zucchero e successivamente il tuorlo in più riprese.
30g 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 MAESTRO

burro 82% m.g.

tuorlo d'uovo

zucchero

miele

sale

cubetti d'arancia candita

PREPARAZIONE

- 3.500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
- 1.900g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO
- 2.000g MAESTRO ed impastare per 5-10 minuti.
- 900g Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
- 90g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
- 4.100g Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
- Terminare con i canditi d'arancia.
- 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.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

acqua

burro fuso - O OLIO VEGETALE

PREPARAZIONE

- 2000g - Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o 1000g olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.
- 100g - Utilizzando una spatola flessibile o 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.

Composizione finale

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè 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 moplefan.