



# COLOMBA AL CARAMELLO E MIRTILLO

👤 Livello avanzato

GRANDE LIEVITATO DA RICORRENZA

## 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, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
- 3.300g
- 1.200g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
- 300g
- 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.

acqua

tuorlo d'uovo

zucchero

miele

sale

#### CARAMEL CUBES

### PREPARAZIONE

- 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  
200g volta).
- 100g Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino  
ad ottenere una pasta liscia.
- 4.500g 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE