

COLOMBA DELLE LANGHE

☐ Livello avanzato

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua tuorlo zucchero semolato burro 82% m.g. lievito - birra

PREPARAZIONE

6500g -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta

2400g l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 minuti.

1600g -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte 500g di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una 2000g struttura liscia.

-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

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

-Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

- -Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
- -Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.
- -Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.
- -Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 grammi.

INGREDIENTI

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

acqua - bollente

PREPARAZIONE

1200g -Miscelare la JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM con l'acqua bollente.

900g -Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua - T° ambiente

tuorlo - T° ambiente

burro 82% m.g. - cremoso

zucchero semolato

sale

miele

NOCCIOLE INTERE TOSTATE - frantumate e tostate

Canditi d'arancia a cubetti

PREPARAZIONE

3500g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.

400g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO

1500a MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.

1400g -Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte

800g di tuorlo.

-Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte e continure ad

500g impastare.

-Miscelare il miele con il burro morbido ed aggiungerli all'impasto in due o

1500g tre volte.

$^{1500g}\,$ -Aggiugere la ganache alla nocciola (realizzata la sera prima) in 4 volte.

-Infine aggiungere le nocciole tostate e i canditi di arancia.

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

-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °C.

-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.

-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo;se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSATURA

INGREDIENTI

DELINOISETTE

zucchero semolato

albume

amido di riso

burro 82% m.g.

CACAO IN POLVERE

PREPARAZIONE

1400g -Miscelare a secco DELINOISETTE, zucchero, amido di riso e il cacao in

700g polvere.

560g -Aggiungere l'albume e miscelare in planetaria a media velocità con foglia

420a per 5 minuti.

280a -Aggiungere il burro fuso e miscelare.

-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci già lievitati.

Avvertenze:

- la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo

- è molto importante non cambiare la tipologia di amido utilizzato

Composizione finale

- -Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
- -Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e decorare con nocciole, 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 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.

AVVERTENZE

Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

- 1) il valore della temperatura ambiente
- 2) il valore della temperatura del Dolce Forno
- 3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

CALCOLO: Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante