



# COLOMBA DELLE LANGHE

👤 Livello avanzato

Grandi lievitati

## PRIMO IMPASTO ( IMPASTO SERALE )

### Ingredienti

#### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua  
tuorlo  
zuccheri 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.
- 30g -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  $\frac{3}{4}$  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.

## GANACHE ALLA NOCCIOLA

---

### 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 leggermente bombato.

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

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

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

800g

110g

500g

1500g

1500g

-Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte e continuare ad impastare.

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

**-Aggiungere 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  
420g per 5 minuti.

280g -Aggiungere il burro fuso e miscelare.

210g -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 affinché si formi una pelle in superficie.

-Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e decorare con nocchie, 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