



# COLOMBA DELLE LANGHE

🏠 Livello avanzato

Grandi lievitati

## PRIMO IMPASTO ( IMPASTO SERALE )

### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

tuorlo

zucchero semolato

burro 82% m.g.

lievito - birra

6500g

2400g

1600g

500g

2000g

30g

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 minuti.

-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una 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  $\frac{3}{4}$  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

### JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

acqua - bollente

1200g  
900g

-Miscelare la JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM con l'acqua bollente.  
-Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

## SECONDO IMPASTO

### 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

3500g

400g

1500g

1400g

800g

110g

500g

1500g

1500g

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

-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.

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

-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

### DELINOISETTE

zucchero semolato  
albume  
amido di riso  
burro 82% m.g.

### CACAO IN POLVERE

1400g	-Miscelare a secco DELINOISETTE, zucchero, amido di
700g	riso e il cacao in polvere.
560g	-Aggiungere l'albume e miscelare in planetaria a
420g	media velocità con foglia 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 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



Extraordinary  
made simple.