



# COLOMBA TROPICALE

chef Livello avanzato

GRANDE LIEVITATO PASQUALE

## PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua - T° ambiente

zucchero semolato

tuorlo d'uovo

burro 82% m.g. - morbido

lievito - di birra

### PREPARAZIONE

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

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

500g -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte

1600g 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 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.

**IMPORTANTE:** 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.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

tuorlo d'uovo - T° ambiente

burro 82% m.g. - morbido

zucchero semolato

acqua - T° ambiente

miele

sale

pasta d'arancia candita

bacche di vaniglia

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

#### JOYGELATO COCCO

TuttaFrutta Ananas 1/16 di fetta Cesarin

TuttaFrutta Cocco Cubetti Cesarin

### PREPARAZIONE

3500g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e 1250g leggermente bombato.

1700g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO 400g MAESTRO, acqua ed impastare per 5-10 minuti.

1200g -Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale, una parte 350g di tuorlo e continuare ad impastare.

110g -Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte.

500g -A parte creare la miscela di burro morbido, miele, pasta arancio e vaniglia ed incorporarla alla pasta in 4 volte.

10g -Aggiungere il JOYGELATO COCCO.

100g -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura

1100g dovesse risultare minore, si consiglia di scaldare leggermente i semi canditi

4000g su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.

1500g -Incorporare delicatamente tutti i semi canditi.

-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.

-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare

su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 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 60-

70% per 4-5 ore, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo;

se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con

fogli di plastica.

## GLASSA

---

### INGREDIENTI

#### COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

### PREPARAZIONE

qb -Scaldare il COVERDEVOR a 50°C in un microonde.

## Composizione finale

---

- Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
- Cuocere a 165-185°C per tempi variabili a seconda del peso (45-50 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-94°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.
- Glassare le colombe con il COVERDECOR WHITE e decorare con i YELLOW CURLS di DOBLA.
- Insacchettare in sacchetti di 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



**RICETTA CREATA DA:**

**LUCA SALVATORI**

**PASTICCIORE E GELATIERE**