



COLOMBA TROPICALE

👤 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 $\frac{3}{4}$ 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.

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, finchè 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 affinché 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

PASTICCIERE E GELATIERE