



# COLOMBA ARANCIA E CIOCCOLATO

chef Livello avanzato

Lievitato pasquale con arancia e cioccolato

## Primo impasto

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

lievito di birra

### PREPARAZIONE

6500g -Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito e due terzi dell'acqua prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica  
1600g aggiungere la rimanente acqua in più riprese  
500g -Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a temperatura ambiente  
-Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C.  
-Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.  
-Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.

## Secondo impasto

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

burro 82% m.g.

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

sale fino

miele

pasta all'arancia - (pasta Oro Cesarin)

#### GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

Canditi d'arancia a cubetti - (Navel Academy

Cesarin)

### PREPARAZIONE

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

2000g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO

1150g MAESTRO

700g Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale, gli aromi e

100g una piccola parte di tuorlo.

350g Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2-3 volte.

500g Quando il tuorlo risulterà totalmente assorbito e inizierà a risultare un

2000g impasto elastico e ben legato, incorporare il burro morbido alla pasta in 3-4

volte.

3000g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Incorporare delicatamente i canditi Cesarin e il cioccolato Goccioloni.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 30-32°C per 90 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (per colombe da 1kg pesare

2 pezzi da 450 gr ognuna), poi arrotolare e depositare su teglie o assi e

lasciare puntare per altri 20 minuti.

Arrotolare formando dei filoncini e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa del 70% circa,

fino a che il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è

sprovvista di umidificatore tenere le colombe coperte con fogli di plastica.

## Glassa

---

### INGREDIENTI

#### MANDORGLASS QUICK SP

acqua

burro fuso

### PREPARAZIONE

2000g Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso

1000g per qualche minuto.

100g Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

## Finitura

---

### INGREDIENTI

granella di zucchero - (media-grande)

zucchero a velo

### PREPARAZIONE

qb Porre una generosa manciata di granella di zucchero sulla glassa appena

qb applicata e spolverare con zucchero a velo

## **Composizione finale**

---

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.  
Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.  
Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 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.



**RICETTA CREATA DA:**  
**ANTONIO LOSITO**  
**PASTICCIORE E GELATIERE**