



# COLOMBA ARANCIA E CIOCCOLATO

👤 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
- 30g -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 affinché 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**

**PASTICCIERE E GELATIERE**