



COLOMBA CEREALI E FRUTTI DI BOSCO

👨‍🍳 Livello avanzato

Grandi lievitati



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO MAESTRO

lievito - birra
acqua - T° ambiente
zucchero semolato
tuorlo - T° ambiente
burro 82% m.g. - morbido

6500g
30g
2300g
500g
1600g
2000g

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO , il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere 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.

Nel frattempo iniziare a pesare il DECORGRAIN presente nel secondo impasto e tostarli a 170°C per 10/15 minuti, una volta terminato lasciar raffreddare e coprirli fino alla mattina successiva.

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 2250 grammi.



Extraordinary
made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua - T° ambiente

zucchero semolato

sale

tuorlo - T° ambiente

burro 82% m.g. - morbido

miele

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

canditi in pezzi - frutti di bosco

DECORGRAIN

3500g

850g

700g

110g

1150g

2000g

700g

100g

3500g

2000g

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 piccola parte di tuorlo.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2-3 volte.

A parte creare la miscela di burro morbido, miele e la JOYPASTE VANIGLIA ed incorporarla alla pasta in 4 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore, si consiglia di scaldare leggermente i canditi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.

Inserire il DECORGRAIN precedentemente tostato.

Incorporare delicatamente i frutti di bosco canditi.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°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 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le colombe coperte con fogli di plastica.

GLASSA

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

qb

Scaldare a 50°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione e 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.

Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e decorare con DOBLA Lily Flower.



Extraordinary
made simple.