



COLOMBA CEREALI E FRUTTI DI BOSCO

👤 Livello avanzato

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

lievito - birra

acqua - T° ambiente

zucchero semolato

tuorlo - T° ambiente

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO , il lievito e tutta
30g l'acqua prevista in ricetta.

2300g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad
500g aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

1600g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

2000g 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.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- 3500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
- 850g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO
- 700g MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.
- 110g Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una
- 1150g piccola parte di tuorlo.
- 2000g Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2-3 volte.
- 700g A parte creare la miscela di burro morbido, miele e la JOYPASTE VANIGLIA
- 100g ed incorporarla alla pasta in 4 volte.
- 3500g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura
- 2000g 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

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

PREPARAZIONE

- 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.



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE