



COLOMBA CEREALI E FRUTTI DI BOSCO

chef 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 ¾
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 piccola parte di tuorlo.

1150g Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2-3 volte.

2000g A parte creare la miscela di burro morbido, miele e la JOYPASTE VANIGLIA

700g ed incorporarla alla pasta in 4 volte.

100g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura

3500g dovesse risultare minore, si consiglia di scaldare leggermente i canditi su di 2000g 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, finché 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