

COLOMBA AL LIQUORE D'ARANCIA

Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

SCIROPPO ALL'ARANCIA

acqua	1200g	Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere lo zucchero e miscelare fino a completo scioglimento. Dopo raffreddamento, aggiungere il liquore.
zucchero	2000g	
Grand Marnier	800g	

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO	6500g	Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito ed i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (circa 2300 grammi). Quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese. Aggiungere lo zucchero e, una volta assorbito, iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a temperatura ambiente. Aggiungere il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C. Mettere a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica. Durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume (si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro).
acqua - (28-30°C)	3300g	
burro morbido	1200g	
zucchero	300g	
tuorlo d'uovo	500g	
lievito - birra	30g	

irca GROUP Extraordinary made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	4500g
burro morbido	2200g
tuorlo d'uovo	2300g
zucchero	1000g
miele	100g
sale	100g
pasta d'arancia candita	1000g

Al mattino il primo impasto si dovrà presentare quadruplicato e leggermente bombato.
Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, miele, sale, 1 kg di tuorlo d'uovo e cominciare ad impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta). Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Incorporare infine la pasta di arancio candita.
Mettere l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 50 minuti.
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (per colombe da 1kg pesare 2 pezzi da 450 grammi ognuna), poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.
Arrotolare formando dei filoncini e porre negli appositi stampi di carta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo, se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.
Lasciare 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.
Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso. La temperatura al cuore dovrà essere dai 92 ai 94°C.
Capovolgere le colombe utilizzando gli appositi spilloni.
Siringare immediatamente, ancora calde, 150-200 grammi di sciroppo totali in 5 differenti punti.

COMPOSIZIONE FINALE

La mattina successiva glassare la superficie con COVERDECOR DARK CHOCOLATE e decorare facendo aderire della GRANELLA DI CIOCCOLATO LUCIDA o DOBLA CURLS DARK.
Confezionare in sacchetti moplefan.
AVVERTENZE:
- Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 26°C, sarà necessario ridurre i tempi delle prima lievitazione.
- Se si utilizzassero impastatrici di tipo a spirale o planetarie con gancio si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 3.300 a 3.100 grammi.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05
DICHIARAZIONE ETICHETTATURA
DENOMINAZIONE: Colomba senza canditi e glassatura, farcita con sciroppo al liquore d'arancia 40% vol, ricoperta con glassa al cioccolato e con granella di cioccolato fondente.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, sciroppo all'arancia (zucchero, acqua, liquore all'arancia 2.8 % sul prodotto), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**,pasta di arancia candita 3,7 % (dichiarare gli ingredienti della pasta aggiunta), **latte** (reidratato) , fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), miele, emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio.**

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, sciroppo all'arancia (zucchero, acqua, liquore all'arancia 2.8 % sul prodotto), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**,pasta di arancia candita 3,7 % (dichiarare gli ingredienti della pasta aggiunta), lievito madre naturale (**frumento**), miele, sale, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.
La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.
INGREDIENTI: glassa al cioccolato (indicare %) [cioccolato (indicare %) (zucchero, cacao magro, burro di cacao), grasso vegetale (shea, girasole), zucchero, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina (di girasole), aroma naturale], granella di cioccolato fondente 4% (dichiarare gli ingredienti)

irca GROUP
Extraordinary made simple.