



COLOMBA AL LIQUORE D'ARANCIA

chef Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI

SCIROPPO ALL'ARANCIA

Ingredienti

acqua
zucchero
Grand Marnier

Preparazione

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

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

Ingredienti

DOLCE FORNO
acqua - (28-30°C)
burro morbido
zucchero
tuorlo d'uovo
lievito - birra

Preparazione

6500g Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito ed i 2/3 dell'acqua
3300g prevista in ricetta (circa 2300 grammi). Quando l'impasto comincia a formare
1200g la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese.
300g Aggiungere lo zucchero e, una volta assorbito, iniziare ad inserire in 2-3 volte
500g il tuorlo a temperatura ambiente.
30g 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).

SECONDO IMPASTO

Ingredienti

DOLCE FORNO

burro morbido

tuorlo d'uovo

zucchero

miele

sale

pasta d'arancia candita

Preparazione

- 4500g Al mattino il primo impasto si dovrà presentare quadruplicato e
2200g leggermente bombato.
2300g Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO,
1000g zucchero, miele, sale, 1 kg di tuorlo d'uovo e cominciare ad impastare per
100g circa 10 minuti.
100g Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e
1000g 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, finché 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)



RICETTA CREATA DA:
Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore