



# COLOMBA AL CIOCCOLATO AL LATTE E BRANDY

chef Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

zucchero semolato

tuorli d'uovo

lievito di birra

### PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

1.200g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

300g Inserire il tuorlo in più volte alternato con lo zucchero.

500g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

30g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti , coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

burro 82% m.g. - morbido  
tuorli d'uovo  
zucchero semolato  
miele  
sale fino

#### MILK CHOCOLATE CHUNKS

### PREPARAZIONE

- 4.500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.  
2.200g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed  
2.300g impastare per 5-10 minuti.  
1.100g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale  
100g ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.  
100g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per  
volta).  
3.500g Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino  
ad ottenere una pasta liscia.  
Terminare con i MILK CHOCOLATE CHUNKS posti in frigorifero da almeno 2  
ore.  
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 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 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 del 70% circa,  
finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista  
di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.  
N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare  
maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

## SCIROPPO AL BRANDY

---

### INGREDIENTI

acqua  
zucchero semolato  
Brandy - 38-42°

### PREPARAZIONE

- 1.200g Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere lo zucchero e miscelare fino a  
2.000g completo scioglimento.  
800g Dopo raffreddamento aggiungere il Brandy.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

BRIOBIG  
albume

### PREPARAZIONE

- 1000g Miscelare con frusta gli ingredienti.  
600-650g Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.  
AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune  
ore prima.

## Composizione finale

---

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.

Ricoprire con glassa e decorare con mandorle (almeno 25 grammi ciascuna).

Cospargere con la granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

Capovolgere le colombe con gli appositi aghi e siringare 150 grammi di sciroppo totali in almeno 5 differenti punti.

Le colombe devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, sciroppo al brandy 14,3 % (zucchero, acqua, brandy 2,8% sul prodotto), cioccolato al latte 12%(zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di **latte** in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **latte** (reidratato) fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), miele, emulsionante E471, sale, lievito, aromi. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, sciroppo al brandy 14,3 % (zucchero, acqua, brandy 2,8% sul prodotto), cioccolato al latte 12%(zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di **latte** in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, lievito madre naturale (**frumento**), miele, sale, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albumi d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albumi d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

*Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.*