

COLOMBA AI FICHI SECCHI E NOCI

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.300g
burro 82% m.g. - morbido	1.000g
lievito compresso	20g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, lievito e 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire, fino ad ottenere una struttura liscia.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
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.
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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	4500g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
tuorlo	2300g
zucchero semolato	800g
sale	90g
fichi secchi	3000g
Noci	1000g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.
Aggiungere il burro morbido in 3-4 riprese fino ad ottenere una pasta liscia.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore di 26-28°C si consiglia di scaldare leggermente i canditi e l'uvetta sultanina su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.
Incorporare delicatamente i fichi e le noci.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 40-50 minuti.
Dopo il riposo, suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, arrotolare, 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, finchè 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 nell'impasto finale.

GLASSA ALL'AMARETTO

BRIOBIG	1000g
albume	600-650g

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

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
Ricoprire con glassa (BRIOBIG), decorare con mezze noci, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.
Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.
All'uscita dal forno girare le colombe a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura delle colombe.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

I prodotti finiti realizzati con le ricette irca devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti:farina di **grano tenero** tipo 0, fichi secchi 12.2% (dichiarare gli ingredienti), burro, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **noci** 4%, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, fichi secchi 12.2% (dichiarare gli ingredienti), **burro**, zucchero, **tuorlo d'uovo**, **noci** 4%, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e 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, albume 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, albume 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.