



COLOMBA RICETTA GOLD

👤 Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua
burro 82% m.g.
zucchero
tuorlo d'uovo
lievito

PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in
3.300g ricetta.
1.200g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più
300g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
500g Inserire lo zucchero e successivamente il tuorlo in più riprese.
30g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
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.
tuorlo d'uovo
zucchero
miele
sale
cubetti d'arancia candita

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.
1.000g 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).
4.500g Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino
ad ottenere una pasta liscia.
Terminare con i canditi d'arancia.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 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,
finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista
di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

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 affinché 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.

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

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO:

i prodotti finiti realizzati con le ricette Irca devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, miele, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **soia e frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, lievito madre naturale (**frumento**), sale, miele, lievito. Il prodotto può contenere **soia e 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.