



# COLOMBA RICETTA GOLD

chef 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 ricetta.  
3.300g 1.200g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.  
300g 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 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 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.

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, 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.*