



# COLOMBA AL PISTACCIO SENZA CANDITI

chef Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

## IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito - birra

### PREPARAZIONE

7.500g Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito ed i 2/3 dell'acqua

3.800g prevista in ricetta (circa 2600 g).

1.300g Quando l'impasto inizia a formare la maglia glutinica aggiungere la

25g rimanente acqua in più riprese.

Aggiungere per ultimo il burro morbido in 2-3 volte fino ad ottenimento di una pasta liscia e asciutta.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 24-26°C.

Porre la pasta a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire con un telo di plastica.

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

tuorlo - temperatura ambiente

zucchero

sale

burro 82% m.g. - morbido

#### JOYPASTE PISTACCHIO PURA

acqua - per pasta pistacchio

granella di pistacchio

### PREPARAZIONE

- 5.000g Al mattino l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
- 2.600g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed  
900g impastare per 5-10 minuti, una volta assorbito, aggiungere lo zucchero, sale e  
90g 1 litro di tuorlo ed impastare per altri 10 minuti.
- 1.800g Aggiungere il restante tuorlo in più riprese e proseguire fino a terminarlo.
- 1.500g Aggiungere il burro morbido i 3/4 volte, ed infine **incorporare**
- 1.200g **delicatamente la JOYPASTE PISTACCHIO miscelata la sera precedente**
- 2.700g **con i 1200 grammi di acqua** e terminare con il pistacchio macinato.
- Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50 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.  
Lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi  
una pelle in superficie.

## 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

---

Ricoprire la colomba con la glassa fatta con il BRIOBIG e decorare con mandorle (almeno 25 grammi ciascuna), cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

Le colombe appena sfornate devono essere sistematicamente sugli appositi supporti dentati e lasciate raffreddare in posizione capovolta.

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:

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **pistacchio** 14%, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **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, **pistacchio** 14%, **burro**, zucchero, tuorlo d'uovo, 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, albuminato d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiuntivi devono essere dichiarati.

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

Ulteriori ingredienti decorativi aggiuntivi devono essere dichiarati.

*Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.*