

COLOMBA AL PISTACCHIO SENZA CANDITI

☐ Livello intermedio

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

25a 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 FORNO5.000gtuorlo - temperatura ambiente2.600gzucchero900g

sale burro 82% m.g. - morbido JOYPASTE PISTACCHIO PURA acqua - per pasta pistacchio granella di pistacchio

90g 1.800g **Preparazione**

1.500q Al mattino l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed 1.200g

impastare per 5-10 minuti, una volta assorbito, aggiungere lo zucchero, sale e 2.700a 1 litro di tuorlo ed impastare per altri 10 minuti.

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese e proseguire fino a terminarlo.

Aggiungere il burro morbido i 3/4 volte, ed infine **incorporare**

delicatamente la JOYPASTE PISTACCHIO miscelata la sera precedente 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

PREPARAZIONE INGREDIENTI

BRIOBIG 1000g Miscelare con frusta gli ingredienti. albume

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 sistemate 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 sequenti 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, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. <u>Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti de</u>vono 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.