

COLOMBA AL PISTACCHIO SENZA CANDITI

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	7.500g
acqua	3.800g
burro 82% m.g. - morbido	1.300g
lievito - birra	25g

Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito ed i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (circa 2600 g).
Quando l'impasto inizia a formare la maglia glutinica aggiungere la 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

DOLCE FORNO	5.000g
tuorlo - temperatura ambiente	2.600g
zucchero	900g
sale	90g
burro 82% m.g. - morbido	1.800g
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	1.500g
acqua - per pasta pistacchio	1.200g
granella di pistacchio	2.700g

Al mattino l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti, una volta assorbito,aggiungere lo zucchero, sale e 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

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

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 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, 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.