



COLOMBA RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO)

👩🍳 Livello avanzato

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

lievito - birra
acqua - T° ambiente
zucchero semolato
tuorlo - T° ambiente
burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO , il lievito e tutta
30g l'acqua prevista in ricetta.
2300g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad
500g aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
1600g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
2000g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se
sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.

-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso $\frac{3}{4}$ d'impasto, terminare in prima velocità.

-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

IMPORTANTE: Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2250 grammi.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua - T° ambiente
zucchero semolato
sale
tuorlo - T° ambiente
burro 82% m.g. - morbido
miele
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati
Canditi d'arancia a cubetti

PREPARAZIONE

3500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
850g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO
700g MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.
110g Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una
piccola parte di tuorlo.
1150g Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2-3 volte.
2000g A parte creare la miscela di burro morbido, miele e pasta arancio ed
500g incorporarla alla pasta in 4 volte.
600g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura
5000g dovesse risultare minore, si consiglia di scaldare leggermente i canditi su di
una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.
Incorporare delicatamente i canditi.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 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 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 colombe coperte con fogli di plastica.

GLASSA

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

acqua
burro fuso - O OLIO VEGETALE

PREPARAZIONE

2000g - Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o
1000g olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.
100g - Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta
piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.
Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento
dell'utilizzo.

Composizione finale

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e decorare con mandorle (almeno 25 grammi ciascuna), cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50 minuti per colombe da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare le colombe a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

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