



COLOMBA RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO)

👤 Livello avanzato

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO MAESTRO

lievito - birra

acqua - T° ambiente

zucchero semolato

tuorlo - T° ambiente

burro 82% m.g. - morbido

6500g

30g

2300g

500g

1600g

2000g

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

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

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

3500g
850g
700g
110g
1150g
2000g
500g
600g
5000g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una piccola parte di tuorlo.
Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2-3 volte.
A parte creare la miscela di burro morbido, miele e pasta arancio ed incorporarla alla pasta in 4 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura 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

MANDORGLASS QUICK SP

acqua
burro fuso - O OLIO VEGETALE

2000g
1000g
100g

- Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.
- 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.



Extraordinary
made simple.