



# COLOMBA RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO)

chef 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 ¾ 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,  
finché 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 affinchè 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.