

COLOMBA RICETTA PLATINUM (DOLCE FORNO MAESTRO)

Livello avanzato

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
lievito - birra	30g
acqua - T° ambiente	2300g
zucchero semolato	500g
tuorlo - T° ambiente	1600g
burro 82% m.g. - morbido	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 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

DOLCE FORNO MAESTRO	3500g
acqua - T° ambiente	850g
zucchero semolato	700g
sale	110g
tuorlo - T° ambiente	1150g
burro 82% m.g. - morbido	2000g
miele	500g
Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati	600g
Canditi d'arancia a cubetti	5000g

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente 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	2000g
acqua	1000g
burro fuso - O OLIO VEGETALE	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 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.