

COLOMBA BICOLORE

non solo all'interno dei croissant è possibile realizzare questo effetto, ma con tantissime varietà di abbinamenti lo si può fare anche nei GRANDI LIEVITATI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
lievito di birra
zucchero semolato
tuorlo d'uovo
burro morbido

PREPARAZIONE

6500g -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in 3100g ricetta (2300 gr circa).

30g -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in 300g più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

 $\overline{\rm 500g}^{\,}$ -Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.

-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 20-22°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.

AVVFRTFN7F:

- -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.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

RENO X FONDENTE 54,5% acqua - CALDA
CACAO IN POLVERE

PREPARAZIONE

1000g Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao 1000g con l'acqua calda (60°C) e poi aggiungere il cioccolato fondente e lasciarla 100g riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

SECONDO IMPASTO PRINCIPALE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO burro morbido

tuorlo d'uovo zucchero semolato

sale

miele

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin - con oli essenziali

di arancia

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

4500g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

2000g -Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, sale e miele

2000g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed

1000g impastare per 7-10 minuti.

 $_{100a}^{-}$ -Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere la miscela di tuorlo e

zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

-Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad

ottenere una pasta liscia.

dividere l'impasto in 2, circa 4500g/4900g

IMPASTO CHIARO ALLE PERE o PESCHE o ALBICOCCHE

INGREDIENTI

primo impasto acqua pere - TUTTA FRUTTA PERE

PREPARAZIONE

70 g

15g

10730g aggiungere all'impasto poco per volta l'acqua, ed infine le pere.

400-500g porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando

1250g pieghe di rinforzo ogni 30 minuti.

IMPASTO SCURO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

primo impasto
Ganache scioglievole
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

PREPARAZIONE

10730g aggiungere all'impasto poco per volta la ganche, ed infine i goccioloni. 2100g porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando

1400a pieghe di rinforzo ogni 30 minuti.

GLASSA AL CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA 400g zucchero semolato 200g

albume amido di riso burro fuso Cacao

240g

120g PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti AVOLETTA, zucchero, albume amido di riso e cacao , aggiungere quindi il burro fuso.
-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta

piatta, applicare uno strato uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.

CRAQUELIN DECORATIVO

INGREDIENTI

farina tipo 00 farina di mandorle burro 82% m.g. zucchero

PREPARAZIONE

300g IN ALTERNATIVA ALLA GLASSA:

300g impastare tutti gli ingredienti insieme, stendere a 3mm in sfogliatrice a

300g lasciare riposare

300g per la versione al cacao, aggiungere 50g di cacao al posto della farina tagliare della forma della colomba, adagiare sulla colomba prima della cottura

Composizione finale

pesare separatamente i due impasti creando dei filoncini da 450g l'uno circa. dargli la forma e lasciare riposare separate su placca per 10/15 minuti in cella. mettere negli stampi da colomba con i due colori abbinandoli.

lasciare lievitare in cella alla precedente temperatura per 4 ore circa, o comunque fino al completo sviluppo.

disporre la glassa precedentemente preparata, la granella di zucchero, e cuocere a 160 gradi per 30 minuti, 150 per 20/25 aprendo la valvola negli ultimi minuti, o comunque fino a 92/95 gradi al cuore in forno ventilato



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE