



# COLOMBA BICOLORE

👤 Livello avanzato

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



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## PRIMO IMPASTO

### DOLCE FORNO MAESTRO

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

6500g  
3100g  
30g  
300g  
500g  
1200g

- Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).
  - Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
  - 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.
- 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.

## GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

RENO X FONDENTE 54,5%

acqua - CALDA

CACAO IN POLVERE

1000g

1000g

100g

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

## SECONDO IMPASTO PRINCIPALE

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

4500g

2000g

2000g

1000g

100g

160g

70 g

15g

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

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

-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 7-10 minuti.

-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 ALBICOCHE

primo impasto

acqua

pere - TUTTA FRUTTA PERE

10730g

400-500g

1250g

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

porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando pieghe di rinforzo ogni 30 minuti.

## IMPASTO SCURO AL CIOCCOLATO

primo impasto

Ganache scioglievole

GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

10730g

2100g

1400g

aggiungere all'impasto poco per volta la ganache, ed infine i goccioloni.

porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando pieghe di rinforzo ogni 30 minuti.



Extraordinary  
made simple.

## GLASSA AL CACAO

### AVOLETTA

zucchero semolato  
albume  
amido di riso  
burro fuso  
Cacao

400g  
200g  
240g  
120g  
80g  
60g

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

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

300g  
300g  
300g  
300g

### **IN ALTERNATIVA ALLA GLASSA:**

impastare tutti gli ingredienti insieme, stendere a 3mm in sfogliatrice a lasciare riposare 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



Extraordinary  
made simple.