



# COLOMBA AL CIOCCOLATO SENZA CANDITI

chef Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

## IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito - birra

### PREPARAZIONE

6.500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in

3.500g ricetta (2300 gr circa).

1.000g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più

20g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.

Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

tuorlo d'uovo - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

sale

#### PEPITA FONDENTE 1100

### PREPARAZIONE

4.500g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.

2.300g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed

2.200g impastare per 5-10 minuti.

800g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.

90g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).

3.500g Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.

Incorporare per ultima la PEPITA 1100 precedentemente posta in frigorifero da almeno 2 ore.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 40 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 15-20 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 paste coperte con fogli di plastica.

Lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

BRIOBIG

albume

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare con frusta gli ingredienti.

600-650g Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.

AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima.

## Composizione finale

---

Ricoprire la colomba con la glassa fatta con il BRIOBIG e decorare con mandorle (almeno 25 grammi ciascuna), cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.

Le colombe appena sfornate devono essere sistematicamente sugli appositi supporti dentati e lasciate raffreddare in posizione capovolta.

Il confezionamento deve essere effettuato almeno 10 ore dopo la cottura in sacchetti di moplefan .

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

I prodotti finiti realizzati con le ricette IRCA devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti:

COLOMBA AL CIOCCOLATO (senza canditi) - Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, gocce di cioccolato fondente 14.2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, gocce di cioccolato fondente 14.2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere altra **frutta a guscio**.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente.

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albumi d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiuntivi devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albumi d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiuntivi devono essere dichiarati.

*Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.*