



COLOMBA DOMORI FULL

👤 Livello avanzato

Lievitato con massa di cacao Domori, gocce di cioccolato fondente e frutti di bosco semicanditi



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

burro 82% m.g.

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

lievito di birra

6500g

3000g

1000g

500g

300g

30g

Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, lievito e due terzi dell'acqua prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese.

Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a temperatura ambiente

Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C. Porre a lievitare a 20-22°C per 10-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GANACHE ALLA MASSA DI CACAO DOMORI

ARRIBA FONDENTE 100% - MASSA DI
CACAO 100% ARRIBA EQUADOR
DOMORI

Acqua bollente
Cacao 22-24

1600g

2300g

150g

Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione il cacao, l'acqua bollente e la massa di cacao.

Emulsionare per qualche minuto con il mixer ad immersione.

Lasciarla riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente.

Se al mattino risulterà un po' dura stemperare con pochi secondi in microonde.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

burro 82% m.g.

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

sale fino

miele

Tutta Frutta Frutti di Bosco Cesarin -

SENZA POTASSIO SORBATO

VIDAMÀ GOCCE FONDENTE 60%

4500g

750g

2000g

2000g

1200g

100g

250g

3000g

2000g

Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.

Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO e l'acqua prevista ed impastare per 5-10 minuti.

Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.

Aggiungere la ganache alla massa di cacao in 3 volte. Aggiungere il burro morbido in più riprese e terminare aggiungendo Tuttafrutta Frutti di Bosco Cesarin e le gocce di cioccolato VIDAMA' Domori.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.

Suddividere nella pezzatura desiderata, arrotolare, depositare su teglie o assi e porre in cella di lievitazione per altri 30 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 96°C.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Al mattino l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.

Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti

Aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare per circa 10 minuti.

Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.

Aggiungere la ganache alla massa di cacao in 3 volte.

Aggiungere il burro morbido in più riprese e terminare aggiungendo Tuttafrutta Frutti di Bosco Cesarin e le gocce di cioccolato VIDAMA' Domori.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.

Suddividere nella pezzatura desiderata, arrotolare, depositare su teglie o assi e porre in cella di lievitazione per altri 30 minuti.

Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70%, finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

Lasciare 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un taglio superficiale a croce.

Cuocere a 160-180°C per i minuti necessari a seconda della pezzatura, la temperatura al cuore dovrà essere tra 94 e 96°C.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.