

COLOMBA (NATUR ACTIV)

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	6.500g
acqua	3.500g
burro 82% m.g. - morbido	1.000g
NATUR ACTIV	350g

Iniziare l'impasto con 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.
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 22-24°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti , coperti da un telo di nylon per 10-12 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO	4.500g
tuorlo - temperatura ambiente	2.300g
burro 82% m.g. - morbido	2.200g
zucchero	1.000g
sale	90g
arancio candito	3.500g

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero,il miele , il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
Terminare con i canditi d'arancio.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 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, finchè 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

BRIOBIG	1000g
albume	600-650g

Miscelare con frusta gli ingredienti.
Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.
AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima .

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare con BRIOBIG e distribuire sulla superficie delle mandorle pelate (almeno 25 grammi ciascuna), cospargere con zucchero in granella.
Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso.
Le colombe appena sfornate devono essere sistemate 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 Ingredienti:farina di **grano tenero** tipo 0, arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi. Il prodotto può contenere **soia e** altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

Ingredienti:farina di **grano tenero** tipo 0, arancia candita (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), **burro**, zucchero, tuorlo d' **uovo**, fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), sale. Il prodotto può contenere **soia** e 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, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**, farina di riso, amido, **mandorle** d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'**uovo**, granella di zucchero, **mandorle**,farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi.
Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.
Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.

irca GROUP
Extraordinary made simple.