



COLOMBA (NATUR ACTIV)

chef Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

IMPASTO SERALE - PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

NATUR ACTIV

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

350g 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

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

tuorlo - temperatura ambiente
burro 82% m.g. - morbido
zucchero
sale
arancio candito

PREPARAZIONE

- 4.500g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed
2.300g impastare per 5-10 minuti.
2.200g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale
1.000g 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.
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,
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 affinché 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

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 sistamate 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, albumine 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, albumine 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.