

# COLOMBA TRILOGY

Livello intermedio

GRANDI LIEVITATI

## PRIMO IMPASTO

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO | 6.500g |
| acqua | 3.300g |
| burro 82% m.g. - morbido | 1.200g |
| zucchero semolato | 300g |
| tuorli d'uovo | 500g |
| lievito compresso | 30g |

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
Inserire il tuorlo in più volte alternato con lo zucchero.
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

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO | 4.500g |
| burro 82% m.g. - morbido | 2.200g |
| tuorli d'uovo | 2.300g |
| zucchero semolato | 1.000g |
| miele | 100g |
| sale fino | 100g |
| DARK CHOCOLATE CHUNKS | 1.500g |
| MILK CHOCOLATE CHUNKS | 1.500g |
| WHITE CHOCOLATE CHUNKS | 1.500g |

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
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 CHOCOLATE CHUNKS posti in frigorifero da almeno 2 ore.
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.
N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

## 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

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.
Ricoprire con glassa e decorare con mandorle (almeno 25 grammi ciascuna).
Cospargere con la granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.
Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.
Le colombe appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

**CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05**

**Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO**

COLOMBA CON CIOCCOLATO BIANCO, LATTE E FONDENTE (senza uvetta e canditi) -Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cioccolato 5.5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**)), cioccolato al **latte** 5.5% (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di **latte** in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), cioccolato bianco 5.5% (zucchero, burro di cacao, l**atte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento** ), emulsionante E471, sale, miele, aromi, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio**.

**Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO**

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cioccolato 5.5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia)), cioccolato al latte 5.5% (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), cioccolato bianco 5.5% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia), lievito madre naturale ( **frumento**), sale, miele, lievito. Il prodotto può contenere **frutta a guscio.**

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

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.*