



COLOMBA CUBETTI LAMPONE E CIOCCOLATO FONDENTE

👤 Livello avanzato

Ricetta per realizzare una colomba con dei cubetti di gelatine da cottura al lampone e cioccolato fondente.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
 Pasticciere

CUBETTI AL LAMPONE

Purea lampone 100%	300g
Pectina Gialla	9g
Zucchero Semolato - 1	45g
Zucchero semolato - 2	270g
Sciropo di glucosio 40 de	75g
Destrosio	38g
Sale	3g
Acido Citrico	12g

- scaldare la purea di lampone a 30°circa, disperdere all'interno pectina mescolata con la prima parte di zucchero con l'aiuto di un mixer ad immersione
- portare a bollore il composto ed aggiungere destrosio, zucchero, sale e sciroppo di glucosio.
- cuocere il prodotto a 72-74 brix (circa 105°)
- togliere dalla fonte di calore ed aggiungere l'acido citrico in soluzione avendo attenzione di disperdere accuratamente
- colare in una cornice su tappetino di silicone versando dai bordi verso il centro.
- spolverare con amido di mais e tagliare a cubetti da 1cmx1cm.

PRIMO IMPASTO

Dolce Forno Maestro

Acqua	6500g
Lievito di birra	3300g
Zucchero semolato	30g
Tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente	300g
Burro 82% m.g. - morbido	500g
	1200g

- Iniziare l'impasto con il 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.
- Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.
- Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
- L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.
- AVVERTENZE:
 - Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
 - Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d'impasto, terminare in prima velocità.
 - Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.
 - Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d'acqua prevista nel primo impasto portandola da 3300 a 3100 grammi.

IMPASTO FINALE

Dolce Forno Maestro

Burro 82 m.g.	4500g
Tuorlo d'uovo - a temperatura ambiente	2200g
Zucchero semolato	2300g
Miele	1000g
Sale	250g
Acqua	100g
Pasta oro Arancio - cesarin	1200g
Cubetti di lampone	300g
<u>Pepita essece 60%</u>	2750g
	2750g

- Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
- Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, miele, sale e pasta oro arancia.
- Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
- Aggiungere in più riprese l'acqua.
- Una volta assorbita aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
- Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore di 26-28°C si consiglia di scaldare leggermente i canditi e l'uvetta sultanina su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.
- Incorporare delicatamente l'uvetta sultanina ed i canditi.
- Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa un ora e mezza, dando pieghe alla pasta ogni 30 minuti.
- Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10 minuti.
- Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
- Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-5 ore, finchè 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.
- N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone, possono essere aggiunti nell'emulsione di tuorli.

GLASSA COLOMBA

BrioBig

Albume	1000g
	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.



Extraordinary
made simple.