

COLOMBA BICOLORE

NON SOLO ALL'INTERNO DEI CROISSANT È POSSIBILE REALIZZARE QUESTO EFFETTO, MA CON TANTISSIME VARIETÀ DI ABBINAMENTI LO SI PUÒ FARE ANCHE NEI GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500	-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).
ACQUA	g 3100	-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino
LIEVITO DI BIRRA	g 30	ad ottenere una struttura liscia.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300	-Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.
TUORLO D'UOVO	g 500	-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
BURRO MORBIDO	g 1200	-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.



GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5% g 1000 Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao con l'acqua d	calda (60°C)
ACQUA - CALDA g 1000 e poi aggiungere il cioccolato fondente e lasciarla riposare con pellicola a contatto per tu	tta la notte a
CACAO IN POLVERE g 100 temperatura ambiente (20-22°C).	

SECONDO IMPASTO PRINCIPALE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 4500	-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
BURRO MORBIDO	g 2000	-Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, sale e miele
TUORLO D'UOVO	g 2000	-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 7-10 minuti.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1000	-Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese (circa
SALE	g 100	mezzo chilo per volta).
MIELE	g 160	-Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN - CON OLI ESSENZIALI DI ARANCIA	g 70	dividere l'impasto in 2, circa 4500g/4900g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15	aaa

IMPASTO CHIARO ALLE PERE O PESCHE O ALBICOCCHE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRIMO IMPASTO	g 10730	aggiungere all'impasto poco per volta l'acqua, ed infine le pere.
ACQUA	g 400-500	porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando pieghe di rinforzo ogni
PERE - TUTTA FRUTTA PERE	g 1250	30 minuti.



IMPASTO SCURO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRIMO IMPASTO	g 10730	aggiungere all'impasto poco per volta la ganche, ed infine i goccioloni.
GANACHE SCIOGLIEVOLE	g 2100	porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando pieghe di rinforzo ogni
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE	g 1400	30 minuti.

GLASSA AL CACAO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 400	Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti AVOLETTA, zucchero, albume amido
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200	di riso e cacao, aggiungere quindi il burro fuso.
ALBUME	g 240	-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato
AMIDO DI RISO	g 120	uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.
BURRO FUSO	g 80	
CACAO	g 60	

CRAQUELIN DECORATIVO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA TIPO 00	g 300	IN ALTERNATIVA ALLA GLASSA:
FARINA DI MANDORLE	g 300	impastare tutti gli ingredienti insieme, stendere a 3mm in sfogliatrice a lasciare riposare
BURRO 82% M.G.	g 300	per la versione al cacao, aggiungere 50g di cacao al posto della farina
ZUCCHERO	g 300	tagliare della forma della colomba, adagiare sulla colomba prima della cottura



COMPOSIZIONE FINALE

pesare separatamente i due impasti creando dei filoncini da 450g l'uno circa.

dargli la forma e lasciare riposare separate su placca per 10/15 minuti in cella.

mettere negli stampi da colomba con i due colori abbinandoli.

lasciare lievitare in cella alla precedente temperatura per 4 ore circa, o comunque fino al completo sviluppo.

disporre la glassa precedentemente preparata, la granella di zucchero, e cuocere a 160 gradi per 30 minuti, 150 per 20/25 aprendo la valvola negli ultimi minuti, o comunque fino a 92/95 gradi al cuore in forno ventilato



RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE

