COLOMBA CEREALI E FRUTTI DI BOSCO

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500
LIEVITO - BIRRA	g 30
ACQUA - T° AMBIENTE	g 2300
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
TUORLO - T° AMBIENTE	g 1600
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2000

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO , il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

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 22-24°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.

Nel frattempo iniziare a pesare il DECORGRAIN presente nel secondo impasto e tostarli a 170°C per 10/15 minuti, una volta terminato lasciar raffreddare e coprirli fino alla mattina successiva.

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.

IMPORTANTE: 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 2400 a 2250 grammi.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3500
ACQUA - T° AMBIENTE	g 850
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700
SALE	g 110
TUORLO - T° AMBIENTE	g 1150
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 2000
MIELE	g 700
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 100
CANDITI IN PEZZI - FRUTTI DI BOSCO	g 3500
DECORGRAIN	g 2000

PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una piccola parte di tuorlo.

Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2-3 volte.

A parte creare la miscela di burro morbido, miele e la JOYPASTE VANIGLIA ed incorporarla alla pasta in 4 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare minore, si consiglia di scaldare leggermente i canditi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2 minuti.

Inserire il DECORGRAIN precedentemente tostato.

Incorporare delicatamente i frutti di bosco canditi.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 90 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 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 colombe coperte con fogli di plastica.

GLASSA

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	Q.B.	Scaldare a 50°C.

PREPARAZIONE

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione e cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50 minuti per colombe da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-95°C al cuore.
All'uscita dal forno girare le colombe a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
Le colombe appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.
Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e decorare con DOBLALily Flower.

RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE