



COLOMBA AL CARMELLO E MIRTILLO

GRANDE LIEVITATO DA RICORRENZA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
BURRO 82% M.G.
ZUCCHERO
TUORLO D'UOVO
LIEVITO

g 6.500
g 3.300
g 1.200
g 300
g 500
g 30

PREPARAZIONE

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 lo zucchero e successivamente il tuorlo in più riprese.

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

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
BURRO 82% M.G.
ACQUA
TUORLO D'UOVO
ZUCCHERO

g 4.500
g 2.200
g 500
g 2.300
g 1.000

PREPARAZIONE

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

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed acqua 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).

MIELE
SALE
CAMEL CUBES

g 200
g 100
g 4.500

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare aggiungendo i CAMEL CUBES incorporandoli delicatamente impastando a bassa velocità.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 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.

FILLING

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO - CESARIN

Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

Q.B.

GRANULI DI MIRTILLO HG - CESARIN

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie.

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.

Una volta fredde farcire con FRUTTA IN CREMA MIRTILLO.

Ricoprire con Cioccolato Sinfonia Caramel oro temperato e far aderire dei granuli di mirtillo HG Cesarin.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE