



## COLOMBINE DI PASTA BRIOCHE (CROISMART)

### PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO BRIOCHE

##### INGREDIENTI

CROISMART  
ACQUA  
LIEVITO COMPRESSO  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA

##### PREPARAZIONE

g 1000 Mettere in impastatrice CROISMART, uova, lievito con metà dell'acqua ed impastare.  
g 300 Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.  
g 50 Mettere in fine il burro morbido e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
g 100  
g 100 Arrotolare la pasta e lasciarla riposare, coperta da un telo, per 20 minuti.  
Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 60 grammi.  
Arrotolarli e lasciarli riposare per altri 10 minuti.  
Tagliarli in due pezzi e dare la classica forma a colomba.  
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell'80% circa.

#### GLASSA PER COLOMBINE

##### INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO  
ACQUA  
FARINA "DEBOLE"

##### PREPARAZIONE

g 400 Mettere in un pentolino l'acqua con lo zucchero e portare a bollore, così da creare uno sciroppo.  
g 200 Aggiungere successivamente un poco di farina per ispessire lo sciroppo, quindi miscelare nuovamente.  
Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Giunte a lievitazione, spennellare le colombine con la glassa realizzata precedentemente.

Cospargerle di zucchero semolato e spolverarle con zucchero a velo.

Cuocere in forno statico per circa 20 minuti a 180-190°C.

## AVVERTENZE:

- I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine.
- Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.