



COLOMBA ARANCIA E CIOCCOLATO

LIEVITATO PASQUALE CON ARANCIA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

TUORLO D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

LIEVITO DI BIRRA

g 6500

g 2300

g 2000

g 1600

g 500

g 30

PREPARAZIONE

-Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito e due terzi dell'acqua prevista in ricetta, quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese

-Aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a temperatura ambiente

-Terminare aggiungendo il burro morbido in 3-4 volte e controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C.

-Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 60-70% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

-Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

BURRO 82% M.G.

TUORLO D'UOVO

g 3500

g 2000

g 1150

PREPARAZIONE

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

Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO

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

ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO
MIELE
PASTA ALL'ARANCIA - (PASTA ORO CESARIN)
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE
CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI - (NAVEL ACADEMY CESARIN)

g 700
g 100
g 350
g 500
g 2000
g 3000

Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2-3 volte.

Quando il tuorlo risulterà totalmente assorbito e inizierà a risultare un impasto elastico e ben legato, incorporare il burro morbido alla pasta in 3-4 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Incorporare delicatamente i canditi Cesarin e il cioccolato Goccioloni.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 30-32°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 30-32°C con umidità relativa del 70% circa, fino a che 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

MANDORGLASS QUICK SP
ACQUA
BURRO FUSO

g 2000
g 1000
g 100

PREPARAZIONE

Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso per qualche minuto.

Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

INGREDIENTI

GRANELLA DI ZUCCHERO - (MEDIA-GRANDE)

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

Q.B. Porre una generosa manciata di granella di zucchero sulla glassa appena applicata e spolverare

Q.B. con zucchero a velo

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

Cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso (circa 50-55 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.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE