



COLOMBA TROPICALE

GRANDE LIEVITATO PASQUALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

ACQUA - T° AMBIENTE

ZUCCHERO SEMOLATO

TUORLO D'UOVO

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO - DI BIRRA

PREPARAZIONE

- g 6500 -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito, tutta l'acqua prevista in ricetta ed
- g 2400 impastare per almeno 10 minuti.
- g 500 -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi
- g 1600 il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
- g 2000 -Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
- g 30 -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.

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 2300 grammi.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
TUORLO D'UOVO - T° AMBIENTE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO SEMOLATO
ACQUA - T° AMBIENTE
MIELE
SALE
PASTA D'ARANCIA CANDITA
BACCHE DI VANIGLIA
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN
JOYGELATO COCCO
TUTTAFRUTTA ANANAS 1/16 DI FETTA CESARIN
TUTTAFRUTTA COCCO CUBETTI CESARIN

PREPARAZIONE

g 3500 -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato e leggermente bombato.
g 1250 -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO, acqua ed
g 1700 impastare per 5-10 minuti.
g 400 -Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale, una parte di tuorlo e continuare ad
g 1200 impastare.
g 350 -Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte.
g 110 -A parte creare la miscela di burro morbido, miele, pasta arancio e vaniglia ed incorporarla alla pasta
g 500 in 4 volte.
g 10 -Aggiungere il JOYGELATO COCCO.
g 100 -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C, se la temperatura dovesse risultare
g 4000 minore, si consiglia di scaldare leggermente i semi canditi su di una teglia ponendoli in forno per 1-2
g 1500 minuti.
-Incorporare delicatamente tutti i semi canditi.
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-70 minuti.
-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e
lasciare puntare per altri 20 minuti a 28-30°C.
-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% per 4-5 ore, finchè il
culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore
tenere i panettoni coperti con fogli di plastica.

GLASSA

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

PREPARAZIONE

Q.B. -Scaldare il COVERDEVOR a 50°C in un microonde.

COMPOSIZIONE FINALE

- Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.
- Cuocere a 165-185°C per tempi variabili a seconda del peso (45-50 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 92-94°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.
- Glassare le colombe con il COVERDECOR WHITE e decorare con i [YELLOW CURLS di DOBLA](#)
- Insacchettare in sacchetti di moplefan.

AVVERTENZE

Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

- 1) il valore della temperatura ambiente
- 2) il valore della temperatura del Dolce Forno
- 3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

CALCOLO: Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante



RICETTA CREATA PER TE DA LUCA SALVATORI

PASTICCIERE E GELATIERE