



## COLOMBA AI CEREALI RICETTA GOLD

### GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PRIMO IMPASTO

##### INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

ZUCCHERO SEMOLATO

TUORLI D'UOVO

LIEVITO - DI BIRRA

g 6.000

g 2.700

g 1.100

g 270

g 450

g 65

##### PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con CEREAL'EAT LIEVITATI, 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 il tuorlo in 3 volte e poi lo zucchero.

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 24°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

CEREAL'EAT LIEVITATI

TUORLI D'UOVO

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

ZUCCHERO SEMOLATO

MIELE

SALE FINO

g 4.000

g 2.100

g 2.000

g 730

g 270

g 90

##### PREPARAZIONE

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

Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di CEREAL'EAT LIEVITATI ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il CEREAL'EAT LIEVITATI aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed impastare per qualche minuto.

Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e continuare ad impastare

g 3.500

fino ad ottenere una pasta liscia e ben strutturata.

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

Terminare con l'arancia candita.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 45-60 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare (per colombe da 1kg pesare 2 pezzi da 450 gr ognuna).

Depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti.

Arrotolare nuovamente ben strette 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.

N.B. Eventuali aromi che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente il panettone possono essere aggiunti al secondo impasto.

## GLASSATURA

### INGREDIENTI

BRIOBIG

g 1000

ALBUME

g 600-650

### PREPARAZIONE

Miscelare con frusta gli ingredienti.

Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.

AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima.

**INGREDIENTI**

MANDORLE GREZZE	Q.B.
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.
ZUCCHERO A VELO	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.

Ricoprire con glassa e decorare con mandorle (almeno 25 grammi ciascuna).

Cospargere con la granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.

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 prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

**DICHIARAZIONE ETICHETTA**

FARINA DI **FRUMENTO** TIPO 0, CUBETTI DI ARANCIA CANDITA (dichiarare ingredienti dei canditi utilizzati), **BURRO**, TUORLO D'**UOVO**, ZUCCHERO, CEREALI (fiocchi di **avena** 2%, fiocchi di **farro** integrale 1,6%, fiocchi e farina maltata di **orzo** 0,9%, farina di **segale** 0,2%, farina di grano saraceno 0,2%), ACQUA, FRUTTOSIO, LIEVITO NATURALE DI **FRUMENTO** DISIDRATATO, MIELE, FARINA INTEGRALE DI **FRUMENTO**, EMULSIONANTE: E471, SALE, AROMI NATURALI, LIEVITO.

La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente, tenendo presente che la decorazione deve contenere granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, **albume d'uovo**, farina di riso, amido, **mandorle d'albicocca**, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, **albume d'uovo**, **mandorle**, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Il prodotto può contenere tracce di **soia, latte e frutta a guscio**.

*Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.*