



## COLOMBA BICOLORE

NON SOLO ALL'INTERNO DEI CROISSANT È POSSIBILE REALIZZARE QUESTO EFFETTO, MA CON TANTISSIME VARIETÀ DI ABBINAMENTI LO SI PUÒ FARE ANCHE NEI GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA  
LIEVITO DI BIRRA  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO D'UOVO  
BURRO MORBIDO

#### PREPARAZIONE

- g 6500 -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).
- g 3100 -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
- g 30 -Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.
- g 500 -Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
- g 1200 -Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Porre a lievitare a 20-22°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.

## GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

### INGREDIENTI

RENO X FONDENTE 54,5%	g 1000
ACQUA - CALDA	g 1000
CACAO IN POLVERE	g 100

### PREPARAZIONE

Formare una ganache miscelando con mixer ad immersione prima il cacao con l'acqua calda (60°C) e poi aggiungere il cioccolato fondente e lasciarla riposare con pellicola a contatto per tutta la notte a temperatura ambiente (20-22°C).

## SECONDO IMPASTO PRINCIPALE

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 4500
BURRO MORBIDO	g 2000
TUORLO D'UOVO	g 2000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1000
SALE	g 100
MIELE	g 160
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN - CON OLI ESSENZIALI DI ARANCIA	g 70
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15

### PREPARAZIONE

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.  
-Miscelare le quantità previste in ricetta di tuorlo, zucchero, sale e miele  
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 7-10 minuti.  
-Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere la miscela di tuorlo e zuccheri in più riprese (circa mezzo chilo per volta).  
-Inserire il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), fino ad ottenere una pasta liscia.  
dividere l'impasto in 2, circa 4500g/4900g

## IMPASTO CHIARO ALLE PERE O PESCHE O ALBICOCHE

### INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO	g 10730
ACQUA	g 400-500
PERE - TUTTA FRUTTA PERE	g 1250

### PREPARAZIONE

aggiungere all'impasto poco per volta l'acqua, ed infine le pere.  
porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando pieghe di rinforzo ogni 30 minuti.

## IMPASTO SCURO AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO	g 10730
GANACHE SCIOGLIEVOLE	g 2100
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE	g 1400

### PREPARAZIONE

aggiungere all'impasto poco per volta la ganache, ed infine i goccioloni.  
porre a riposare in cella a 28/30 gradi con umidità del 75% per 2 ore, e dando pieghe di rinforzo ogni 30 minuti.

## GLASSA AL CACAO

---

### INGREDIENTI

AVOLETTA	g 400
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
ALBUME	g 240
AMIDO DI RISO	g 120
BURRO FUSO	g 80
CACAO	g 60

### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti AVOLETTA, zucchero, albume amido di riso e cacao , aggiungere quindi il burro fuso.  
-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di ghiaccia sui dolci lievitati.

## CRAQUELIN DECORATIVO

---

### INGREDIENTI

FARINA TIPO 00	g 300
FARINA DI MANDORLE	g 300
BURRO 82% M.G.	g 300
ZUCCHERO	g 300

### PREPARAZIONE

#### IN ALTERNATIVA ALLA GLASSA:

impastare tutti gli ingredienti insieme, stendere a 3mm in sfogliatrice a lasciare riposare per la versione al cacao, aggiungere 50g di cacao al posto della farina  
tagliare della forma della colomba, adagiare sulla colomba prima della cottura

## COMPOSIZIONE FINALE

pesare separatamente i due impasti creando dei filoncini da 450g l'uno circa.

dargli la forma e lasciare riposare separate su placca per 10/15 minuti in cella.

mettere negli stampi da colomba con i due colori abbinandoli.

lasciare lievitare in cella alla precedente temperatura per 4 ore circa, o comunque fino al completo sviluppo.

disporre la glassa precedentemente preparata, la granella di zucchero, e cuocere a 160 gradi per 30 minuti, 150 per 20/25 aprendo la valvola negli ultimi minuti, o comunque fino a 92/95 gradi al cuore in forno ventilato



### RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE