

COLOMBA AL CARAMELLO E MIRTILLO

GRANDE LIEVITATO DA RICORRENZA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 6.500	Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
ACQUA	g 3.300	Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino
BURRO 82% M.G.	g 1.200	ad ottenere una struttura liscia.
ZUCCHERO	g 300	Inserire lo zucchero e successivamente il tuorlo in più riprese.
TUORLO D'UOVO	g 500	Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
LIEVITO	g 30	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 20-22°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		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 4.500	Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
BURRO 82% M.G.	g 2.200	Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed acqua ed impastare per 5-
ACQUA	g 500	10 minuti.
TUORLO D'UOVO	g 2.300	Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 1kg di tuorlo
ZUCCHERO	g 1.000	e impastare per circa 10 minuti.
MIELE	g 200	Aggiungere guindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
		Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta



SALE	g 100	liscia.
CARAMEL CUBES	g 4.500	Terminare aggiungendo i CARAMEL CUBES incorporandoli delicatamente impastando a bassa velocità. Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60 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 15-20 minuti. Arrotolare 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.
FILLING		
INGREDIENTI		
FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO - CESARIN	Q.B.	
FINITURA		
INGREDIENTI		
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	Q.B.	
GRANULI DI MIRTILLO HG - CESARIN	Q.B.	



COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.

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.

Una volta fredde farcire con FRUTTA IN CREMA MIRTILLO.

Ricoprire con Cioccolato Sinfonia Caramel oro temperato e far aderire dei granuli di mirtillo HG Cesarin.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

