



## COLOMBA DELLE LANGHE

GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO ( IMPASTO SERALE )

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

ACQUA

TUORLO

ZUCCHERO SEMOLATO

BURRO 82% M.G.

LIEVITO - BIRRA

#### PREPARAZIONE

- g 6500 -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed
- g 2400 impastare per 5-10 minuti.
- g 1600 -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi
- g 500 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.
- 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.

## GANACHE ALLA NOCCIOLA

---

### INGREDIENTI

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	g 1200
ACQUA - BOLLENTE	g 900

### PREPARAZIONE

- Miscelare la JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM con l'acqua bollente.
- Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3500
ACQUA - T° AMBIENTE	g 400
TUORLO - T° AMBIENTE	g 1500
BURRO 82% M.G. - CREMOSO	g 1400
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800
SALE	g 110
MIELE	g 500
NOCCIOLE INTERE TOSTATE - FRANTUMATE E TOSTATE	g 1500
CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI	g 1500

### PREPARAZIONE

- Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggermente bombato.
- Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.
- Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.
- Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte e continuare ad impastare.
- Miscelare il miele con il burro morbido ed aggiungerli all'impasto in due o tre volte.
- Aggiungere la ganache alla nocciola (realizzata la sera prima) in 4 volte.**
- Infine aggiungere le nocciole tostate e i canditi di arancia.
- Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa.
- Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 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 70-80% per 3-4 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo;se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

### PREPARAZIONE

- Miscelare a secco DELINOISETTE, zucchero, amido di riso e il cacao in polvere.

DELINOISETTE	g 1400	-Aggiungere l'albume e miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700	-Aggiungere il burro fuso e miscelare.
ALBUME	g 560	-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato
AMIDO DI RISO	g 420	uniforme di glassa sui dolci già lievitati.
BURRO 82% M.G.	g 280	
CACAO IN POLVERE	g 210	

**Avvertenze:**

- la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo
- è molto importante non cambiare la tipologia di amido utilizzato

**COMPOSIZIONE FINALE**

- Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.
- Ricoprire la superficie delle colombe con la glassa e decorare con nocchie, 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 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.

**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 OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE