

# **COLOMBA AI CEREALI RICETTA GOLD**

# GRANDI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







# PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CEREAL'EAT LIEVITATI	g 6.000	Iniziare l'impasto con CEREAL'EAT LIEVITATI, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
ACQUA	g 2.700	Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 1.100	fino ad ottenere una struttura liscia.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 270	Inserire il tuorlo in 3 volte e poi lo zucchero.
TUORLI D'UOVO	g 450	Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
LIEVITO - DI BIRRA	g 65	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		PREPARAZIONE
CEREAL'EAT LIEVITATI	g 4.000	Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
TUORLI D'UOVO	g 2.100	Aggiungere all'impasto serale la quantità prevista di CEREAL'EAT LIEVITATI ed impastare per
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 2.000	5-10 minuti.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 730	Una volta assorbito il CEREAL'EAT LIEVITATI aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed
MIELE	g 270	impastare per qualche minuto.
SALE FINO	g 90	Aggiungere quindi il tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e continuare ad impastare



CUBETTI D'ARANCIA CANDITA 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		PREPARAZIONE
BRIOBIG	g 1000	Miscelare con frusta gli ingredienti.
ALBUME	g 600-650	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 affinchè 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 D**IFRUMENTO** 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.

