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	g 6500
ACQUA	g 3100
LIEVITO DI BIRRA	g 30
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
TUORLO D'UOVO	g 500
BURRO MORBIDO	g 1200

PREPARAZIONE

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (2300 gr circa).

-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

-Inserire in tre volte lo zucchero ed il tuorlo precedentemente miscelati.

-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

-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 CIOCCOLATO 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 ALBICOCCHE

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 ganche, 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