

COLOMBA TRADIZIONALE E GLASSA AMARETTO CON PERFECTO - RICETTA CLASSICA -

MISCELA
GRANDI
LIEVITATI
ETICHETTA
PULITA

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO:

| | |
|---|---------|
| • Miscela per Grandi Lievitati PERFECTO | 6,7 kg |
| • Acqua | 2,5 kg |
| • Lievito di Birra fresco | 20 g |
| • Tuorlo d'Uova | 1 kg |
| • Burro 82% m.g. | 1,35 kg |

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO:

| | |
|---|--------|
| • Miscela per Grandi Lievitati PERFECTO | 3,3 kg |
| • Acqua fredda | 500 g |
| • Tuorlo d'Uova | 850 g |
| • Zucchero semolato | 1,5 kg |
| • Miele | 530 g |
| • Tuorlo d'Uova | 800 g |
| • Burro 82% M.G. | 2 kg |
| • Polpa di Vaniglia Bourbon | 10 g |
| • Arancia Candita | 5,5 kg |

GHIACCIA:

| | |
|-----------------------|-----------|
| • Zucchero a velo | 1650 g |
| • Polvere di Mandorle | 720 g |
| • Amido di Mais | 450 g |
| • Albume d'Uovo | 660/720 g |

Primo Impasto: Inserire in impastatrice PERFECTO, l'acqua, i tuorli ed il lievito di birra fresco. Impastare in prima velocità per circa 8-10 minuti se si usasse l'impastatrice spirale oppure 5 minuti con l'impastatrice tuffante. Trascorsa la tempistica indicata passare in seconda velocità e far sviluppare completamente la maglia glutinica ottenendo quindi un impasto liscio ed asciutto. Incorporare il burro acclimatato a temperatura ambiente e far assorbire completamente. Il primo impasto sarà considerato concluso quando le pareti della vasca dell'impastatrice rimarranno pulite. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere di circa 25°C. Per ottenere questa temperatura bisognerà calcolare a che temperatura inserire l'acqua all'inizio a seconda dell'impastatrice scelta e della temperatura ambientale.

Lievitazione: Far lievitare in cella di lievitazione a 23/24°C per circa 12h o comunque fino alla completa quadruplicazione del volume iniziale (1+3). La lievitazione può essere effettuata anche a temperature inferiori fino ai 20°C calcolando però un maggior tempo per il raggiungimento delle quadruplicazione sopra indicata.

Preparazione Ghiaccia: Versare in planetaria tutte le polveri e con la foglia/scudo mescolare in prima velocità per circa 2 minuti. Inserire a filo l'albume. Passare in seconda velocità ed emulsionare perfettamente il composto. Riporre in frigorifero per minimo 6h fino a massimo 24h.

Secondo Impasto: Inserire in impastatrice la seconda dose di PERFECTO, il primo impasto giunto a maturazione, la prima parte di tuorlo ed impastare in prima velocità per i primi 5 minuti. Azionare la seconda velocità e far sviluppare perfettamente la maglia glutinica fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero ed il miele e far assorbire completamente. Successivamente procedere con l'aggiunta a filo della seconda pesata del tuorlo.

COLOMBA TRADIZIONALE E GLASSA AMARETTO CON PERFECTO - RICETTA CLASSICA -

MISCELA
GRANDI
LIEVITATI

ETICHETTA
PULITA

A completo assorbimento procedere con l'inserimento del burro, acclimatato precedentemente, della vaniglia e quando l'impasto avrà assorbito completamente questi ingredienti procedere con l'arancia candita. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere di circa 27-28°C

Riposo: L'impasto finito viene lasciato riposare per 1h in massa dentro un contenitore e lontano da possibili correnti d'aria. L'ideale sarebbe riporlo in cella di lievitazione a 28/30°C.

Pezzatura: Procedere con lo staglio del prodotto con i seguenti pesi a seconda della pezzatura scelta:

1kg Prodotto Finito = 910g Peso Crudo

750g Prodotto Finito = 680g Peso Crudo

500g Prodotto Finito = 430g Peso Crudo

Procedere con la formatura delle palline «pirlatura» e lasciar riposare sul banco da lavoro per 20 minuti coperte con dei teli. Trascorso il tempo procedere con una seconda formatura/pirlatura dividendo a metà la pallina e formare due filoncini, inserire il primo filoncino a ferro di cavallo da un lato all'altro e poi inserire il secondo filoncino dalla coda alla testa, formando così una simil croce.

Lievitazione: Circa 6h in cella di lievitazione a 28-30°C con il 60% di umidità. La Colomba è da valutare pronta quando la parte centrale dell'impasto supera il livello del pirottino di 1cm.

Glassaggio: Glassare le Colombe con la ghiaccia che ha riposato almeno 6h a temperatura di frigo. Per una colomba da 1kg ci vorranno almeno 110/120g di ghiaccia e poi aggiungere le mandorle con pelle (circa 25g) e la granella di zucchero (qb) come chiusura di decorazione.

Finitura e Cottura: Cuocere senza vapore a 160°C con valvola chiusa per circa i $\frac{3}{4}$ del tempo totale e poi aprire la valvola per far asciugare il prodotto. La temperatura e i tempi di cottura possono variare in base alle caratteristiche del proprio forno. La Colomba sarà cotta una volta raggiunti i 91/92°C al cuore. E' consigliabile non superare la temperatura indicata perché diminuirebbe eccessivamente l'umidità interna al prodotto.

Raffreddamento e Confezionamento: Inforcare le Colombe appena uscite dal forno e capovolgere fino a completo raffreddamento e la stabilizzazione dell'umidità

(circa 8/12 h). Durante il raffreddamento evitare gli sbalzi di temperatura per garantire una maggiore conservabilità del prodotto finito. Una volta a temperatura ambiente chiudere nelle apposite buste di plastica inserendo all'interno circa 3 o 4 ml di alcool etilico a 90/92°Vol per evitare la proliferazione delle muffe ambientali.

Shelf Life: La Colomba glassata con la ghiaccia artigianale della presente ricetta avrà una shelf-life di 30-40gg. Per massimizzare la resa di PERFECTO ed assicurare una shelf-life fino a 60gg consigliamo di utilizzare un semilavorato professionale per ghiaccia. Superati i giorni sopra indicati potrebbe iniziare un processo di rafforzamento del prodotto e quindi una diminuzione graduale delle caratteristiche organolettiche.

Etichetta pulita: Seguendo questa ricetta l'etichetta potrà riportare la dicitura «I nostri prodotti sono privi di aromi e coloranti artificiali, conservanti e grassi idrogenati»

Utilizzando PERFECTO nella lista ingredienti, oltre a quelli solitamente utilizzati nella ricetta del panettone tradizionale, si dovrà indicare solo il lievito (inteso di birra).