

# COLOMBA TRADIZIONALE E GLASSA AMARETTO CON PERFECTO

- RICETTA RICCA -

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

**QUANTITÀ:****INGREDIENTI SECONDO IMPASTO:**

• Miscela per Grandi Lievitati PERFECTO	3,3 kg
• Acqua fredda	500 g
• Tuorlo d'Uova	950 g
• Zucchero semolato	1,3 kg
• Miele	650 g
• Pasta d'arancia candita	200 g
• Tuorlo d'Uova	1,1 kg
• Burro 82% M.G.	2,6 kg
• Polpa di Vaniglia Bourbon	15 g
• Arancia candita	6 kg

**GHIACCIA:**

• Zucchero a velo	550 g
• Polvere di Mandorle	240 g
• Amido di Mais	150 g
• Albume d'Uovo	220/240 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, la pasta d'arancia 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 RICCA -

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.

**Shell 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).