



COLOMBA AL TIRAMISÙ



RICETTA A CURA DI SILVANO BALDI

Impasto serale

Lievito Madre	1500 g
Farina 00	4000 g
Tuorli	1800 g
Acqua fredda	1,5 Lt
Zucchero semolato	600 g
Burro Arianna senza lattosio	1600 g

Preparare l'acqua con lo zucchero e le uova. Una volta emulsionate, iniziare l'impasto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. A questo punto, inserire il lievito madre pronto. Per ultimo, aggiungere il burro morbido a pomata, in due o tre volte.

Lasciare lievitare per dodici ore a una temperatura di 22°/24° C.

Impasto finale

Farina 00	2000 g
Tuorli	1500 g
Zucchero	1000 g
Burro Arianna Frascheri senza lattosio	1000 g
Mascarpone Frascheri	1000 g
Caffè solubile non zuccherato	500 g

Inserire il primo impasto triplicato nell'impastatrice con la farina e iniziare a impastare. Quando si è formata la maglia glutinica, aggiungere le uova in più riprese. Successivamente, incorporare lo zucchero, altre uova e, per ultimo, un'emulsione di burro e mascarpone, insieme al caffè liquido e al sale.

Dopo il riposo dell'impasto, formarlo negli stampi e lasciarlo lievitare per 6/8 ore. A lievitazione completata, infornare e far raffreddare.

Il giorno successivo, coprire la parte superiore della colomba con una crema al mascarpone montata, spolverando con una miscela di cacao e caffè.

Per la glassa

Cioccolato fondente
Cioccolato al latte
Panna Arianna Frascheri senza lattosio
Caffè macinato zuccherato