



COLOMBA INNOVATIVA AI FRUTTI DI BOSCO



RICETTA A CURA DI GIUSEPPE CAFORIO

Impasto serale

Lievito madre	630 g
Farina di grano tenero tipo 00 PANETTONE Z	2000 g
Tuorli	750 g
Acqua fredda	1000 g
Zucchero semolato	690 g
Burro Arianna senza lattosio	690 g

Impastare a velocità bassa farina, acqua e lievito madre. Una volta raggiunta una piccola maglia glutinica, aggiungere lo zucchero e, poco per volta, tuorlo e burro.

Quando l'impasto è chiuso, deve risultare liscio e asciutto, con una temperatura di circa 25°/26° C. Trasferirlo in un contenitore e lasciarlo quadruplicare in circa 10-12 ore a una temperatura compresa tra 18°/22° C.

Impasto finale

Farina di grano tenero tipo 00 PANETTONE Z	1100 g
Tuorli	825 g
E-life (coadiuvante per prodotti lievitati)	80 g
Zucchero semolato	470 g
Pastafrutta Arancia oro	750 g
Crema spalmabile (gusto formaggio) Arianna senza lattosio ..	1500 g
Baccelli di vaniglia Tahitensis	10 g
Sale	60 g
Semicanditi ai frutti di bosco	3000 g

Impastare con l'impasto serale, farina ed enzimi. Successivamente, aggiungere poco per volta lo zucchero. Una volta assorbito lo zucchero, aggiungere il tuorlo con l'emulsione (BURRO, CANDITI FRULLATI, VANIGLIA, SALE) e infine i canditi. L'impasto deve risultare corposo e asciutto.

Al termine dell'impasto, metterlo in cella a 27° C per circa 45 minuti. Successivamente, svuotarlo sul banco e procedere con le pesate a nostro piacimento. Arrotolarlo e lasciarlo riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Dopodiché, pirlare l'impasto e creare due pezzi: corpo e ali, quindi inserirlo nel pirottino.

Lasciarlo lievitare per circa 6/7 ore a circa 33° C. Una volta raggiunto il bordo del pirottino, è pronto per essere infornato a 145° C per circa 45 minuti, fino a raggiungere al cuore una temperatura di 92° C. Appena sfornato, capovolgerlo immediatamente e lasciarlo raffreddare fino a quando il cuore della colomba raggiunge i 25° C, per poi essere imbustato, così da sfruttare la sua reale temperatura.