



COLOMBA RISO CANDITO E LAMPONI



RICETTA A CURA DI
NATY BERNARDO MARIO

Impasto serale

Lievito madre	870 g
Farina	2910 g
Tuorli	831 g
Acqua fredda	1455 g
Zucchero semolato	783 g
Burro	200 g

Mescolare acqua, tuorli, zucchero e lievito madre. Aggiungere la farina e impastare fino a ottenere una maglia glutinica forte. Inserire il burro e attendere il suo completo assorbimento.

Lasciare in cella di lievitazione a 25° C per 12 ore.

Impasto finale

Impasto serale	8040 g
Farina	732 g
Zucchero semolato	700 g
Tuorli	729 g
Miele d'Acacia	228 g
Sale fino	63 g
Burro Frasccheri	1164 g
Acqua fredda do correzione	480 g
Riso candito	1300 g
Lamponi semi canditi	1400 g

Aggiungere all'impasto serale la farina e l'acqua. Appena l'impasto risulta liscio e omogeneo, aggiungere prima il miele e poi lo zucchero.

Raggiunta nuovamente una forte maglia glutinica, inserire il burro insieme ai tuorli, suddividendo l'aggiunta in tre volte. Infine, incorporare il riso e i lamponi.

Lasciare lievitare per almeno 5 ore. Cuocere fino a quando il cuore raggiunge i 95° C.

Ghiaccia alle mandorle e cacao

Amido di riso	750 g
Farina di mandorle	750 g
Albumi	900/975 g
Zucchero semolato	750 g
Sale	15 g
Olio di arachide	75 g
Cacao	150 g