

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Colomba a Lunga Lievitazione*

La Colomba è un dolce tipico del periodo Pasquale, dall'impasto molto simile al panettone ma che si differenzia per la forma, vagamente ispirata ad una colomba, simbolo universale di pace, e per una ricca glassatura alle mandorle. La forma è resa possibile da un apposito stampo di carta nel quale l'impasto è posto a lievitare ed infine a cuocere.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", fruttosio, burro in polvere, lievito madre di farina di frumento (pasta acida in polvere), emulsionanti (E471, E472e), latte scremato in polvere, glutine di frumento, sale, aromi, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), colorante (beta carotene). Allergeni: Glutine, latte.

Dose per 4 Colombe da 1 Kg

Impasto serale:			Impasto mattutino:		
Preparato	g	1000	Impasto serale (circa)	g	1750
Lievito di birra fresco	g	3	Farina manitoba	g	400
Tuorli	g	200	Tuorli	g	240
Burro	g	200	Zucchero	g	290
Acqua	g	350	Burro	g	400
			Miele	g	10
			Sale	g	8
			Latte	g	200
			Frutta (cedro/arancia canditi)	g	600

Dose per 1 Colombe da 1 Kg

Impasto serale:			Impasto mattutino:		
Preparato	g	250	Impasto serale (circa)	g	440
Lievito di birra fresco	g	1	Farina manitoba	g	100
Tuorli	g	50	Tuorli	g	60
Burro	g	50	Zucchero	g	70-75
Acqua	g	90	Burro	g	100
			Miele	g	2-3
			Sale	g	2
			Latte	g	50
			Frutta (cedro/arancia canditi)	g	150

(continua a pagina 2)

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparazione impasto serale: Mettere in macchina (impastatrice a spirale o tuffante domestica) a bassa velocità il preparato, il lievito di birra, i tuorli e parte dell'acqua ed impastare. Aggiungere la restante l'acqua in più riprese fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica. Infine aggiungere il burro in più riprese. Totale lavorazione: 20 minuti (30 minuti se impastato a mano). Mettere a lievitare in una bacinella capiente, ricoperta con un telo di plastica, per circa 12 ore a temperatura ambiente (22-24°C) e fino a che l'impasto aumenti di circa 4 volte il suo volume iniziale.

Preparazione impasto mattutino: Impastare il precedente impasto con la farina speciale ad alto contenuto di glutine (manitoba). Aggiungere lentamente i tuorli, poi lo zucchero ed una parte del burro (circa g 250 per 4 colombe, circa g 60 per una colomba) sempre lentamente. Aggiungere il miele, il sale e il latte continuando ad impastare. A parte sciogliere a bagnomaria il restante burro (circa g 150 per 4 colombe, circa g 40 per una colomba) e mescolarlo con la frutta e poi aggiungere delicatamente all'impasto. Spezzare il corpo centrale della colomba (g 600) e le ali (un unico pezzo da g 350 circa). Affusolare e mettere negli appositi stampi (prima le ali e poi il fuso centrale sovrapposto alle ali). Lasciare a lievitare nello stampo coperto con un telo di plastica, fino a che non arrivi quasi al bordo (il tempo dipende dalla temperatura: a 28-30° C circa 3-4 ore, a 23-24° C i tempi raddoppiano). Togliere il telo e lasciare lo stampo all'aperto per circa 1 ora. Glassare con l'apposita glassa (circa 80 grammi di glassa per colomba), mandorle e zucchero in granella. Cuocere a 180° C per 50 minuti (se possibile controllare l'esatta temperatura del forno con apposito termometro). Negli ultimi 10-15 minuti abbassare la temperatura fino a 160° C. A fine cottura appendere le colombe capovolte (infilando sul fondo dello stampo un lungo ago) fino a completo raffreddamento.

--

N.B.:1) Attenzione alla farina manitoba utilizzata che deve avere un elevato contenuto di glutine. Per questo motivo ti consigliamo l'acquisto della nostra farina manitoba poiché appositamente selezionata per preparare correttamente la ricetta.

2) L'impasto totale per stampo è di circa 970 grammi. L'aggiunta di glassa, mandorle e zucchero dovrebbe essere di 80-100 grammi per colomba. Con il calo peso, dopo la cottura, il peso di un colomba risulterà essere di circa 1 Kg.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1616 Kj 384 Kcal
Grassi	8,5 g
- di cui acidi grassi saturi	3,5 g
Carboidrati	59,6 g
- di cui zuccheri	7,9 g
Fibre	2,9 g
Proteine	14,9 g
Sale	0,91 g
Altro	-

*Consigliato a chi ha un minimo di esperienza nei lievitati da ricorrenza ed è attrezzato con macchinario adeguato anche se di tipo domestico, ad esempio una impastatrice a spirale, (vedi fra gli approfondimenti "Le insidie nella lavorazione del panettone" sul nostro sito).