

GRANFESTA -Colomba al Cioccolato

KOMPLET GRANFESTA

Preimpasto

GRANFESTA	1.000 g
Acqua	450 g
Tuorlo d'uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di Birra	1 g
Totale Preimpasto	1.901 g

Impasto

Totale Impasto	0 g
-----------------------	------------

Preimpasto (vedi sopra)

Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo d'uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
SAN FELIPE P5005	150 g
Miele d'acacia	30 g
SAN FELIPE P5005	500 g
Aromi	0 g
Totale Preimpasto (vedi sopra)	1.430 g

Lavorazione:

Preimpasto

Procedimento:

Impastare gli ingredienti fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Quindi incorporarvi il burro.

Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.

LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.



Impasto

Procedimento:

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro montato assieme al cioccolato sciolto (150g) e successivamente terminare aggiungendo i 500 g di cioccolato in scaglie.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R.

COLOMBA: Porzionare formando il corpo della colomba che sarà i 2/3 del peso totale, depositandolo con la chiusura in basso negli appositi stampi, formare le ali. Porre gli stampi a far lievitare per cinque ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80 % U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Glassare con ALMONDGLASS, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo. Cuocere in forno platea 180°C per ca. 55 minuti per pezzature da 1 kg, aprire la valvola gli ultimi 10 min. di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 95/96°C al cuore del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino al completo raffreddamento.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com