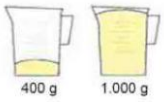


COLOMBA – lievitazione giornaliera

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	450 g
Tuorlo uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	25 g
Totale	1.925 g

Modalità d'impiego:
Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro. Temperatura dell'impasto: 26/28°C. Far lievitare in cella a 28/30°C, 80% U.R. per 2 ore o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.



LA SPIA: introdurre 400 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

Impasto:

Preimpasto	1.925 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
Arancia candita	600 g
Miele di Acacia	30 g
Aromi	q.b.
Totale	3.305 g

modalità d'impiego:
Impastare il preimpasto, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire addizionando il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e terminare aggiungendo la frutta.
Temperatura dell'impasto: 26/29°C
Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R. Spezzare.

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 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30° C con 80 % U.R. estrarre quando l'apice della pasta supera di 1 cm il bordo dello stampo. Glassare con **KOMPLET Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 185° C per circa 50 min, Rotor 170°C per 45 min. ca (per pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 94/96° C al cuore del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino al completo raffreddamento.

La qualità piace!