

**irca****Linea preparati per pasticceria****DOLCE FORNO - PANETTONE**

Colomba all'ananas

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 6.500

Acqua (28-30°C) g 3.300

Burro (morbido) g 1.000

Lievito di birra g 20

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADITION g 4.500

Burro (morbido) g 2.000

Tuorlo d'uovo g 2.300

Zucchero g 800

Sale g 90

Cubetti di ananas candito g 3.500

Aromi a piacere

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ed i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24-26°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente i cubetti di ananas candito. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 50

minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti. Arrotolare formando dei filoncini e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie. Ricoprire con glassa BRIO BIG o MANDORGLASS, decorare con mandorle, cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan la mattina successiva alla cottura delle colombe.