

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

Colomba Chococaffé

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 2.500

Zucchero g 600

Miele oppure ZUCCHERO INVERTITO g 200

Sale g 90

Caffé macinato in polvere g 250

Pasta al caffè concentrata g 500

SFERETTE AL CAFFÉ oppure CHOCOGANACHE g 3.000

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti e 2,2 kg dell'acqua prevista in ricetta; far impastare per circa 10 minuti e quindi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia (il tempo d'impasto deve essere di 30-35 minuti). 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 (si consiglia di fare la "spia" ovvero mettere 250 g d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione). Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO, zucchero, sale, 1 kg di tuorlo d'uovo e cominciare ad impastare per circa 10 minuti. Aggiungere il restante tuorlo in più

riprese (circa mezzo litro per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo. Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta), successivamente il caffè in polvere, la pasta al caffè ed infine le SFERETTE AL CAFFÉ od il CHOCOGANACHE precedentemente posti in frigorifero da almeno 2 ore. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. (Se la temperatura risultasse inferiore si consiglia di aumentare leggermente i tempi di puntatura). Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 50-60 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 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 leggera pelle in superficie e cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso (per colombe da 1000 g, circa 45 minuti di cottura). All'uscita dal forno girare le colombe a testa in giù utilizzando gli appositi gira-panettoni. La mattina successiva alla cottura delle colombe, (dopo circa 10-12 ore) staccare delicatamente lo stampo di carta dalle colombe e glassarle con una miscela in parti uguali di NOBEL BIANCO e CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO precedentemente fusa a 33-35°C. Decorare la superficie con SFERETTE AL CAFFÉ o con CRUNCHY BEADS DARK. Confezionare in sacchetti di moplefan.

Ricetta realizzata in collaborazione con Gennaro Barbato, Tecnico Dimostratore delle ditte Eurodolce di Treviso, Italdolce di Mantova e Marper di Verona.