

**irca****Seduction Line****TOFFEE D'OR CARAMEL**

Colomba caramel

**PRIMO IMPASTO - ORE 19.00**

DOLCE FORNO g 6.500

Acqua (30°C) g 3.500

Burro (morbido) g 1.000

NATUR ACTIV g 350

**BURRO MONTATO AROMATIZZATO**

Burro g 2.400

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON g 50

TOFFEE D'OR CARAMEL g 800

Sale rosa di Cervia g 20

**SECONDO IMPASTO - ORE 6.00**

DOLCE FORNO g 4.500

Burro montato aromatizzato g 3.270

Tuorlo d'uovo g 2.300

Zucchero semolato g 800

Sale g 100

RENO LACTEE CARAMEL g 4.500

Procedimento: mettere nell'impastatrice DOLCE FORNO, burro, NATUR ACTIV e i due terzi circa dell'acqua prevista. Quando l'impasto inizia formarsi, aggiungere la restante acqua in due o tre riprese: dovrà risultare una struttura liscia, asciutta e con una temperatura finale di 26-28°C. Prelevare l'impasto, metterlo in un contenitore capiente e togliere dalla massa 250 gr; metterla in una caraffa da lt.1 con "spia" e porre a lievitare a 26-28°C con u.r. del 70%. Se non si ha a disposizione una cella di lievitazione con umidità coprire le paste con telo di

plastica per 10-12 ore e comunque fino al quadruplicare del volume. Si noterà dalla "spia" che il culmine della pasta avrà raggiunto il litro di volume.

Procedimento per il burro aromatizzato: spezzettare a dadini il burro ancora freddo e metterlo in planetaria con foglia, lavorandolo bene fino a che sarà privo di grumi. A parte, sciogliere gli aromi, il TOFFEE D'OR CARAMEL ed il sale. Aggiungere il tutto al burro, lavorare fino ad ottenere un composto chiaro ed omogeneo ma non schiumoso e conservare coperto a temperatura ambiente fino al suo utilizzo.

Procedimento: mettere nell'impastatrice il "Primo impasto" con il Dolce Forno ed iniziare ad impastare. Quando inizia a formarsi, inserire il tuorlo in più riprese fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere lo zucchero ed il sale in due volte e attendere che sia ben assorbito; inserire il burro montato aromatizzato e solo quando l'impasto sarà ben formato, liscio, asciutto e che si stacchi dalle pareti dell'impastatrice, aggiungere il cioccolato RENO LACTEE CARAMEL. Prelevare e mettere a puntare l'impasto a 28-30°C per 50 minuti, formare le pezzature desiderate, arrotolare e depositare le paste su assi. Lasciar puntare per 15 minuti fino a che si formi una leggera pelle, dividere le forme in due parti, una un po' più grande, e formare con il pezzo grande il corpo allungando senza rompere la pelle e depositare negli stampi, dividere in due la parte piccola e arrotolare formando le ali. Porre a lievitare a 28-30°C per 5/6 ore fino a che il culmine della pasta arrivi al bordo degli stampi. Mettere all'aria i dolci finché si formi una leggera pelle, glassare con MANDORGLASS QUICK e distribuire sulla superficie delle mandorle pelate, cospargere con zucchero in granella. Cuocere in forno: appena cotte le Colombe vanno immediatamente capovolte con gli appositi ferri. In alternativa, la finitura può essere fatta cuocendo le Colombe nude senza glassatura e una volta fredde ricoprirle con



**irca**

**Seduction Line**

**TOFFEE D'OR CAMEL**

CHOCOSMART CIOCCOLATO FONDENTE o LATTE e decorare a piacere.

Cottura: le temperature e d i tempi sono indicativi a seconda del forno a disposizione:

60/70 minuti di cui gli ultimi 20 registro aria aperta per pezzature da gr. 1.000

45/50 minuti di cui gli ultimi 15 registro aria aperta per pezzature da gr. 0.750

35/40 minuti di cui gli ultimi 10 registro aria aperta per pezzature da gr. 0.500