

COLOMBA PASQUALE

Realizzata con il prodotto:

Farina Focacce



Ricetta del pastry Chef M. Albertin

INGREDIENTI

Per il primo impasto

Farina '00' Focacce	876 g
Acqua	345 g
Tuorlo d'uovo	291 g
Lievito madre pronto	349 g
Zucchero semolato	291 g
Malto diastatico	15 g
Burro	291 g

Per il secondo impasto

Primo impasto	2458 g
Farina '00' Focacce	291 g
Tuorlo d'uovo	116 g
Uova intere	101 g
Zucchero semolato	87 g
Pasta di arancia	145 g
Farina di frumento maltato	11 g
Sale fino	17 g
Burro	291 g
Arancia candita	726 g
Cedro candito	495 g

PROCEDIMENTO

PER IL PRIMO IMPASTO

Impastare acqua, tuorlo e farina per qualche minuto, coprire e far riposare 1 ora a temperatura ambiente.

Aggiungere il lievito madre e lavorare bene, versare lo zucchero con il malto e incorporare. Per ultimo inserire il burro a pezzetti fino a completo assorbimento.

Far lievitare a temperatura costante di circa 24-27°C per 12/14 ore.

PER IL SECONDO IMPASTO

Lavorare il primo impasto con farina, tuorli ed uova intere, a bassa velocità, per una decina di minuti. Inserire lo zucchero assieme alla pasta d'arancia e al frumento maltato continuando ad impastare per altri 5 min.

Continua a pagina successiva >

COLOMBA PASQUALE

Realizzata con il prodotto:

Farina Focacce



Ricetta del pastry Chef M. Albertin

INGREDIENTI

Per l'emulsione

Miele d'arancia	87 g
Buccia d'arancia grattugiata	14 g
Buccia di limone grattugiata	13 g
Bacca di vaniglia	3 g
Burro liquido 99,9%	145 g

PROCEDIMENTO

PER IL SECONDO IMPASTO

Preparare l'emulsione mescolando tutti gli ingredienti e rendendoli una crema (consigliato 12 ore prima). Inserire l'emulsione (deve essere molto fredda 4°).

Aggiungere poco per volta il sale e il burro cremoso, versare i canditi e incorporare per qualche minuto. Mettere in un recipiente alto ed ermetico e far puntare per 30 min a 32°C.

Spezzare alla pezzatura desiderata e fare una pirlatura. Far puntare 10 min e dividere in 2 parti (2/3 e 1/3).

Adagiare nello stampo e lasciare lievitare per circa 6/8 ore a 26-28°C.

Cuocere a 155°C (temperatura al cuore di 94°C). Spillare e rovesciare fino a raffreddamento.