# Colomba al caramello e mirtillo

GRANDE LIEVITATO DA RICORRENZA

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO MAESTRO | g 6.500 |
| ACQUA | g 3.300 |
| BURRO 82% M.G. | g 1.200 |
| ZUCCHERO | g 300 |
| TUORLO D'UOVO | g 500 |
| LIEVITO | g 30 |

### PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e 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.
Inserire lo zucchero e successivamente il tuorlo in più riprese.
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.
Porre a lievitare a 20-22°C con umidità del 70-80% o se sprovvisti, coperti da un telo di nylon per 12-14 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

## secondo impasto

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO MAESTRO | g 4.500 |
| BURRO 82% M.G. | g 2.200 |
| ACQUA | g 500 |
| TUORLO D'UOVO | g 2.300 |
| ZUCCHERO | g 1.000 |
| MIELE | g 200 |
| SALE | g 100 |

### PREPARAZIONE

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO ed acqua ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il miele, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere

| | |
|---|---|
| CARAMEL CUBES | g 4.500 |

una pasta liscia.

Terminare aggiungendo i CARAMEL CUBES incorporandoli delicatamente impastando a bassa velocità.

Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 60 minuti.

Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (per colombe da 1kg pesare 2 pezzi da 450 gr ognuna), poi arrotolare e 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, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

## filling

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO - CESARIN | Q.B. |

## finitura

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| SINFONIA CARAMEL ORO | Q.B. |
| GRANULI DI MIRTILLO HG - CESARIN | Q.B. |

## COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti le colombe esposte all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie.

Cuocere a 170-180°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

Le colombe appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore.

Una volta fredde farcire con FRUTTA IN CREMA MIRTILLO.

Ricoprire con Cioccolato Sinfonia Caramel oro temperato e far aderire dei granuli di mirtillo HG Cesarin.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE