

COLOMBA RICETTA RICCA

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO/DOLCE FORNO TRADITION/PANETTONE	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 d'arancia candita	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 canditi. 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, finchè 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 QUICK, 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.



Linea preparati per pasticceria

irca
SINCE 1919

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

I prodotti finiti realizzati con le ricette IRCA devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti:

COLOMBA - Ingredienti: farina di frumento tipo 0, arancia candita (ingredienti: ...), burro, tuorlo d'uovo, zucchero, latte (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito. La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente, tenendo presente che la decorazione deve contenere granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'uovo, farina di riso, amido, mandorle d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'uovo, mandorle, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO TRADITION

I prodotti finiti realizzati con le ricette IRCA devono essere posti in vendita con le seguenti dichiarazioni di ingredienti:

COLOMBA - Ingredienti: farina di frumento tipo 0, arancia candita (ingredienti: ...), burro, tuorlo d'uovo, zucchero, acqua, fruttosio, lievito madre naturale (frumento), sale, aromi naturali, lievito. La glassa e la decorazione possono essere dichiarate separatamente, tenendo presente che la decorazione deve contenere granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

Nel caso dell'impiego di BRIO BIG la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'uovo, farina di riso, amido, mandorle d'albicocca, grasso vegetale (palma), aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Nel caso dell'impiego di MANDORGLASS QUICK la dichiarazione deve essere la seguente: zucchero, albume d'uovo, mandorle, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi. Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.