

# Colomba **Lievitazione Notturna**

**DOSE DORO**

## PRE- IMPASTO

### Ingredienti

2000 g Prestige/Gran Prestige  
900/865 g Acqua\*  
15 g Lievito  
150 g Zucchero  
220 g Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)  
400 g Burro

\*900 g per mix Prestige – 865 g per mix Gran Prestige



## Procedimento

Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito e tuorli per circa 20 minuti\* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con umidità del 75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

\*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

# Colomba **Lievitazione Notturna**

**DOSE DORO**

## IMPASTO

### Ingredienti

Pre-impasto

850g Prestige/Gran Prestige

170 g Acqua

450 g Zucchero

210 g Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)

500 g Burro

800 g Frutta candita

800 g Uvetta

Aromi q.b.



## Procedimento

Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE/GRAN PRESTIGE e l'acqua per circa 20/25 minuti\*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C. Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 minuti. Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g d'impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera "pelle", quindi tornire nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di "pelle" sulla superficie.

\*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

# Colomba **Lievitazione Notturna**

**DOSE DORO**

## COTTURA

per pezzatura da 1 kg

### In forno statico

Cuocere a 185°C per 50-55 minuti (i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

### In forno ventilato

Cuocere a 155-160°C per 50-55 minuti (i primi 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)



## Preparazione per la cottura

Spalmare la superficie con glassa preparata con mix DoseDoro TOP GLASS, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare, es. per pezzature da 1kg almeno 20g di mandorle) e zucchero a granella grossa; quindi spolverare con zucchero a velo.

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.