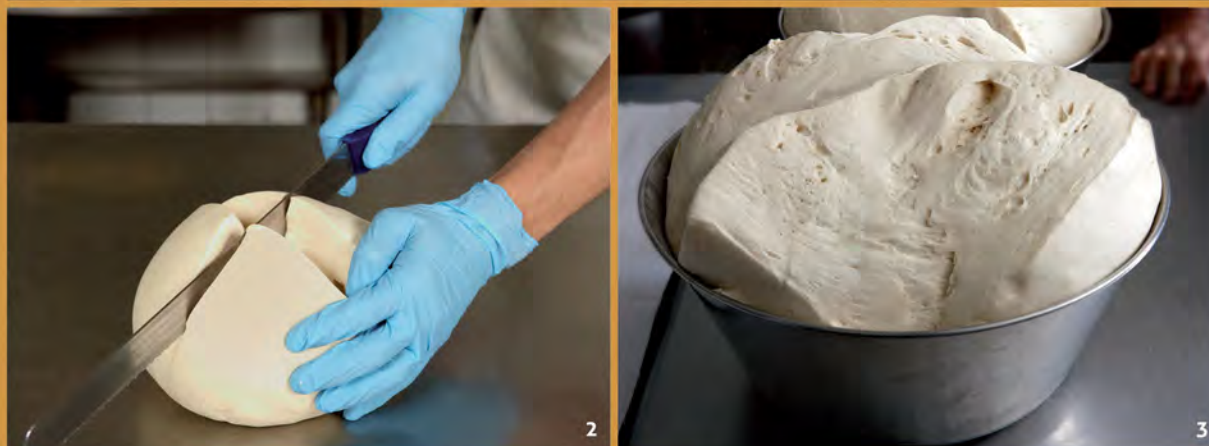


# **COLOMBE E DOLCI DI PASQUA**

## La colomba step by step

Una volta lavorato il lievito madre nella giusta maniera, si può procedere con le successive operazioni necessarie per la preparazione della colomba.

1. Questo è l'aspetto che deve avere un lievito ben lavorato.
2. Dopo aver raccolto il lievito e formato una palla, incidere una croce sulla superficie usando un coltello tagliente, avvolgere il lievito madre in un telo pulito e metterlo in un recipiente stretto, con i lembi del telo verso l'alto. Coprire il tutto con un foglio di plastica.
3. L'impasto, al termine della preparazione, deve risultare bianco e avere un sapore acido dolciastro, con un netto profumo di farina.





### ***Il primo impasto***

4. Adesso si può procedere all'impasto serale, inserendo tutti gli ingredienti necessari.
5. Ecco il momento dell'inserimento dell'acqua.
6. Qui si può osservare l'inizio della lavorazione.
7. Questo è il momento in cui si incorpora il lievito.
8. È importante pesare con cura i tuorli da utilizzare nel primo impasto.



9. Un dettaglio dell'impasto pronto per l'aggiunta dei tuorli.

10. Qui si osserva l'aggiunta della prima parte di tuorli.

11. In questa foto si capisce che l'impasto serale è ormai pronto.

12. Ecco l'aspetto dell'impasto serale ben lievitato.





### ***Il secondo impasto***

13. Adesso si può dare inizio al secondo impasto, incorporando la farina e gli aromi.

14. Dopo 15 minuti l'impasto risulterà incordato.

15. All'impasto andranno aggiunti lo zucchero ed il miele.

16. Immediatamente dopo andranno inseriti i tuorli.





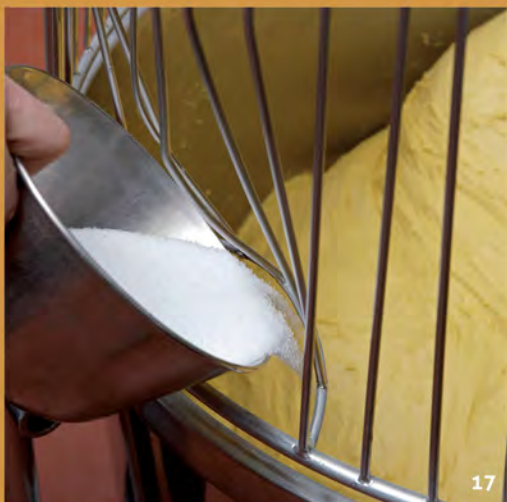
17. A questo punto va incorporato il sale.

18. Immediatamente dopo aver unito il sale, andranno messi i tuorli rimanenti.

19. Incorporare il burro e il tuorlo rimanenti quando l'impasto sarà tornato omogeneo.

20. Impastare nuovamente finché il composto risulterà omogeneo, quindi aggiungere l'acqua.

21. Alla fine della lavorazione l'impasto dovrà risultare lucido e setoso.







22. La prima differenza che si riscontra tra la lavorazione del panettone e quella della colomba è l'aggiunta della frutta candita.
23. Occorre fare attenzione che la frutta si distribuisca uniformemente all'interno dell'impasto.
24. Questa è la fase dell'arrotondamento o pilatura dell'impasto.
25. Dopo l'arrotondamento, per dare alla colomba la sua forma tradizionale, occorre realizzare due cilindri.
26. I due cilindri andranno inseriti negli appositi pirottini e dovranno essere sovrapposti uno sull'altro in senso perpendicolare (a croce).







27. La colomba andrà posta in cella a lievitare circa 5-6 ore finché raggiungerà quasi il bordo dello stampo.

28. Quando il dolce sarà pronto per la cottura, ghiacciare con uno strato sottile di glassa.

29. Cospargere qua e là qualche mandorla e zuccherare con della granella.

30. Dopo la granella, spolverare con lo zucchero velo.





## *La cottura e la finitura*

31. La colomba andrà posta sulla teglia e messa in forno.
32. Al termine della cottura la colomba va estratta molto rapidamente.
33. Immediatamente dopo essere stata sfornata, la colomba va infilzata con le apposite pinze da lievitato.
34. Subito dopo averla pinzata, la colomba andrà capovolta molto velocemente.









## Iginio Massari

### Colomba



Per formare la pasta, mettere nell'impastatrice o planetaria lo zucchero e l'acqua a una temperatura di 22 °C, mescolare e formare uno sciroppo, aggiungere la farina e il lievito e, dopo 15 minuti, a pasta formata incorporare il burro morbido, ma non sciolto e i tuorli. Lavorare la pasta finché sarà quasi liscia, stando attenti che non diventi troppo lucida. L'operazione non dovrebbe durare più di 22-25 minuti. Se si lavora con una impastatrice tuffante, la pasta sarà pronta quando comincerà a fare delle grosse bolle d'aria sulla superficie. Lasciare lavorare la pasta finché sarà quasi liscia, stando attenti che non diventi troppo lucida. Mettere a lievitare in cella per 10-12 ore a una temperatura di 28-30 °C e comunque fino a che sia triplicato il suo volume.

*N.B. Si consiglia, di mettere g 500 di pasta in un cilindro graduato per verificare attentamente come e quanto svilupperà.*

*N.B. L'impasto lievitato in meno tempo, farà ritardare la successiva lievitazione, pari a tre volte la mancanza di tempo sottratto all'impasto.*

Aggiungere all'impasto la farina e gli aromi e, quando sarà diventato liscio, incorporare lo zucchero con il miele e 1/3 dei tuorli, quindi lavorare la pasta finché ritornerà liscia ed elastica. A questo punto incorporare il sale con 1/3 di tuorli, ripetere la stessa operazione, poi aggiungere il burro morbido e la rimanenza dei tuorli: quando la pasta ritornerà omogenea incorporare l'acqua, lavorarla 2-3 minuti e incorporare anche la frutta. Fare le pezzature, formare una pagnotta e mettere a riposare per circa un'ora in cella a 30 °C, poi dividere in due parti uguali, formare il corpo e le ali che si posizioneranno negli appositi stampi di cartoncino a microonde. Mettere in una cella con una temperatura di 30 °C con un'umidità del 60% e far lievitare fino al bordo dello stampo: lo stazionamento in cella sarà di 5-6 ore. Quando il dolce sarà pronto per la cottura, ghiacciare con uno strato sottile di massa all'amaretto, cospargere qua e là qualche mandorla e inzuccherare con della granella e poi con dello zucchero velo.

Macinare finemente a secco nel mixer tutti gli ingredienti, aggiungere l'albume e lavorare in una planetaria con una frusta media e a media velocità (col mixer, però, si ottiene una ghiaccia migliore e si guadagna tempo). Se invece la glassa fosse troppo molle, la colomba cuocerebbe con maggiore difficoltà, si bagnerebbe dopo circa 8-10 giorni dalla cottura e potrebbe essere veicolo di muffe. È consigliabile usare il prodotto ottenuto preferibilmente dopo averlo fatto stazionare un giorno in frigorifero. Se dopo la cottura la glassa dovesse essere troppo dura, con una colomba girata a testa in giù per il consolidamento, il rischio che la glassa si stacchi dalla superficie del dolce è molto alto. Una volta cotte, le colombe si lasciano stazionare a testa in giù per 12-14 ore per raffreddarsi e stabilizzarsi. Si confezionano con dei sacchetti adeguati e si chiudono facendo attenzione che non passi l'aria, per non velocizzare l'invecchiamento. Se sono inscatolate o incartate va posta la data di scadenza oltre alla dichiarazione totale degli ingredienti in ordine decrescente, La dichiarazione degli allergeni, comunque è sempre in conformità con le leggi del momento.

*N.B. Quando pesate le colombe, il peso della pasta deve essere pari a quello che viene dichiarato: la glassa di amaretto, le mandorle e lo zucchero in granella compensano infatti il peso perso in fase di cottura.*

#### Cottura della colomba

g 500 33 minuti a 175 °C valvola aperta i primi 10 minuti, poi chiusa  
g 1000 50 minuti a 175 °C valvola aperta i primi 10 minuti, poi chiusa  
g 1500 70 minuti a 160 °C valvola aperta i primi 10 minuti, poi chiusa

#### Ingredienti

##### per il I impasto

lievito naturale maturo g 700  
acqua g 1000  
zucchero g 1000  
tuorli g 700  
farina bianca 00  
W 300-330 P/L 0,55 g 2700  
burro g 1100

##### per il II impasto

farina bianca 00  
W 360 P/L 0,55 g 700  
zucchero g 700  
miele di acacia g 300  
tuorli g 500  
burro g 1550  
sale g 50  
aroma d'arancio in pasta g 100  
vaniglia in bacelli n 3  
acqua g 500  
arancia in cubetti g 3000

##### per la glassa

mandorle amare g 250  
mandorle grezze dolci g 150  
nocciole tostate g 100  
zucchero g 800  
cacao g 20  
farina di mais g 50  
fecola di patate g 50  
albume g 380



