



Colomba Artigianale

con Panettone Tradizionale Clean Label

Ingredientes premasa

	Levadura NATURAL	Levadura DIARIA
Colomba Artigianale	1000g	1000g
Agua o leche (500g)	450g	450g
Yemas de huevo cat. A	100g	100g
Mantequilla	200g	200g
Levadura	1g	25g
Masa total	1751g	1775g

Ingredienti preimpasto

	Levadura NATURAL	Levadura DIARIA
Premasa	1751g	1775g
Harina(340/360 W)	300g	300g
Azúcar	300g	300g
Miel o pasta de naranja	30g	30g
Aromas de naranja o limón	a piacere	a piacere
Yemas de huevo	150g	150g
Mantequilla	200g	200g
Naranja confitada	700g	700g
Masa total	3431g	3455g

Procedimiento de trabajo previo a la premasa

Amasar todos los ingredientes excepto la mantequilla hasta obtener una masa lisa y seca. A continuación, incorporar la mantequilla y amasar hasta obtener una masa elástica. (Temperatura de la masa 28°C). Dejar leudar la masa en la celda a 27/30°C durante 10/12 horas para la LEVADURA NATURAL y unas 2 horas para la LEVADURA DIARIA, hasta que la masa se haya quintuplicado; se recomienda realizar la PRUEBA DE LEVADURA colocando 300 g de masa en una jarra de 1 L; utilizar la masa sólo cuando el producto leudado salga de la jarra.



Prueba de levadura

Para que suba correctamente, la masa debe salir como se muestra en el dibujo.

Procedimiento de trabajo previo a la masa

Amasar la masa previa y la harina hasta que esté bien formada; añadir sucesivamente los demás ingredientes en el orden indicado en la receta. Temperatura final 29/30°C. Dejar fermentar de 45 a 60 minutos en celda a 30°C. Para una paloma de 1kg partir en trozos de unos 460g, preformar dando una forma ligeramente alargada, y después de 5 minutos terminar de formar estirando para que la masa pueda llenar el ramekin. Introducir el primer trozo para las alas formando una herradura, aplastar la parte de la cruz central y colocar el trozo que forma el cuerpo. Dejar levar en celda a 27/30°C con 70/80% H.R. durante unas 5 horas para la LEVADURA NATURAL y 3 horas para la LEVADURA DIARIA. Una vez fermentado, dejar que se forme la piel en la superficie y glasear al gusto.

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

SIPRAL PADANA S.r.l. Via Enrico Mattei, 15 - 26010 Bagnolo Cremasco (CR)
+39 0373 648075 | vendite@sipral1953.it | www.sipral1953.it