



# Colomba Artigianale

## con Panettone Tradizionale Clean Label

### Ingredienti preimpasto

	Lievitazione NATURALE	Lievitazione GIORNALIERA
Colomba Artigianale	1000g	1000g
Acqua o latte (500g)	450g	450g
Tuorli d'uovo cat. A	100g	100g
Burro	200g	200g
Lievito	1g	25g
<b>Totale Impasto</b>	<b>1751g</b>	<b>1775g</b>

### Ingredienti preimpasto

	Lievitazione NATURALE	Lievitazione GIORNALIERA
Preimpasto	1751g	1775g
Farina (340/360 W)	300g	300g
Zucchero	300g	300g
Miele o pasta d'arancio	30g	30g
Aromi arancia o limone	a piacere	a piacere
Tuorli d'uovo	150g	150g
Burro	200g	200g
Cubetti d'arancia canditi	700g	700g
<b>Totale Impasto</b>	<b>3431g</b>	<b>3455g</b>

### Procedimento preimpasto

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporare il burro ed impastare sino ad ottenere una massa elastica. (T impasto 28°C). Far lievitare in cella a 27/30°C per 10/12 ore per la LIEVITAZIONE NATURALE e 2 ore circa per la LIEVITAZIONE GIORNALIERA, fino a che l'impasto sia quintuplicato; si raccomanda di effettuare il **TEST DI LIEVITAZIONE** ponendo 300g di impasto in una brocca da 1L e lasciarlo riposare in cella per 5 ore; utilizzare l'impasto solamente quando il prodotto lievitato fuoriesce dalla brocca.



### Test di Lievitazione

Per una giusta lievitazione l'impasto deve fuoriuscire come da disegno.

### Procedimento impasto

Impastare preimpasto e farina fino ad ottenere un impasto ben formato; in sequenza aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine riportato in ricetta. T finale 29/30°C. Lasciar puntare per 45/60 minuti in cella a 30°C. Per una colomba da 1kg spezzare in pezzi da 460g circa, preformare dando una forma leggermente allungata e dopo 5 minuti finire la formatura allungando in modo che la pasta possa riempire il pirottino. Introdurre il primo pezzo per le ali formando un ferro di cavallo, schiacciare la parte dell'incrocio centrale e porre il pezzo che forma il corpo. Far lievitare in cella a 27/30°C con 70/80% di U.R. per 5 ore circa, per la LIEVITAZIONE NATURALE e 3 ore per la LIEVITAZIONE GIORNALIERA. Cuocere a 180°C per circa 55 minuti (colombe da 1kg) aprendo le valvole gli ultimi 20 minuti. A cottura ultimata controllare che la temperatura al cuore sia di circa 95°C. Far raffreddare il prodotto capovolti.

# 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](http://www.sipral1953.it)