

Italian-style Colomba sa LIEVITO MADRE DOLCE



Recept za oko 50 kalupa od 0,750 kg

Biskvit:

Pšenično brašno (za panettone)	8,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,500 kg
Žumanjak	1,000 kg
Sol	0,100 kg
Kvasac	0,010 kg
Voda	5,000 l

Maslac, omekšani	2,000 kg
Ukupno	18,610 kg

1. Vrijeme zamjesa: 3 + 6 min, spiralna mijesilica

2. Vrijeme zamjesa: 4 – 6 min, sporo

Temperatura tijesta: 26 – 28 °C

Odmaranje tijesta: 12 – 14 sati na 26 – 27 °C

Kao provjeru, možete u dozirku od 1 l staviti 0,300 kg biskvita. Kada biskvit dosegne oznaku od 1 l možete nastaviti sa glavnim tijestom.

Upute za rad: Pomiješajte sve sastojke, osim maslaca, u dobro izmiksano tijesto. Nakon toga, dodajte maslac i miješajte sporo.

Glavno tijesto:

Biskvit	18,610 kg
Pšenično brašno (za panettone)	3,000 kg
Voda	0,500 l
Med	0,500 kg
Šećer	3,000 kg
Žumanjak	2,000 kg
Maslac, omekušani	3,000 kg
<u>Ušećerena korica naranče</u>	<u>7,000 kg</u>
Ukupno	37,610 kg

1. Vrijeme zamjesa: 3 + 6 min, spiralna mijesilica

2. Vrijeme zamjesa: 20 – 25 min, sporo

Temperatura tijesta: 26 – 28 °C

Odmaranje tijesta: oko 45 min na 28 °C

Dijeljenje: 0,650 kg

Intermedijalna fermentacija: 5 – 10 min

Upute za rad: Pomiješajte smjesu biskvita, pšeničnog brašna i vode u dobro izmiksanu smjesu. Nakon toga, postepeno umijesite ostale sastojke pri sporij brzini. Pri kraju miješanja dodajte ušećerenu koricu naranče / limuna.

Nakon odmaranja tijesta, podijelite tijestene komade, oblikujte ih okruglo s malo masti i ostavite fermentirati. Nakon toga podijelite tijestene komade na dva dijela, oblikujte ih duguljasto i postavite ih poprijeko jedno drugog u colomba kalup. Nakon fermentacije, prelijte s glazurom od badema, pospite s cijelim bademima i krupnim šećerom. Na kraju pospite sa šećerom u prahu i stavite peći.

Završna fermentacija: 4 – 5 sati na 30 °C dok se volumen ne udvostruči. Kao provjeru, možete u dozirku od 100 ml staviti 0,050 kg tijesta.

Glazura od badema:

Bademi, mljeveni	2,000 kg
Šećer u prahu	2,000 kg
Bjelanjak	2,000 kg
<u>Pšenični škrob</u>	<u>0,600 kg</u>
Ukupno	6,600 kg

Vrijeme zamjesa: Miješajte zajedno sve sastojke do glatke konzistencije.

Dijeljenje: 0,120 kg

**Topping:**

Bademi, cijeli	0,025 kg
Krupni šećer	0,060 kg
Šećer u prahu	0,005 kg

Temperatura pečenja: 175 °C, padajuća na 160 °C (roto peć)
Otvoriti ozračnik zadnjih 15 min.

Vrijeme pečenja: 45 – 50 min (temperature sredine: najmanje 94° C)

Upute za rad: Nakon pečenja, objesite colombu naopačke (metodom ražnjića) i ostavite da se hladi 6 – 8 sati. Nakon hlađenja, zamotajte je hermetički.