

Colomba

con MIX GRANDI OCCASIONI y DREIDOPPEL

Primera masa

Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Levadura	0,240 kg
<u>Agua</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	20,640 kg

Segunda masa

Primera masa	20,640 kg
Harina de trigo de fuerza	1,200 kg
Azúcar	1,200 kg
Miel	1,500 kg
TRISAN	0,100 kg
ORAPERL	0,120 kg
Yema de huevo	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	4,200 kg
<u>ORANGEAT</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	36,960 kg

Glasa de decoración

Harina de almendra	3,000 kg
Azúcar	3,000 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,300 kg
EISAN	0,200 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>1,400 kg</u>
Total	7,900 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura semilíquida.

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar los ingredientes 3 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R. (hasta doblar el volumen).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar, la miel, TRISAN y ORAPERL a velocidad lenta durante 12 minutos. Después de 6 minutos, añadir las yemas poco a poco hasta conseguir una masa homogénea.
- Amasar 8 minutos a velocidad rápida añadiendo la mantequilla en varias veces hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Al final del amasado, añadir ORANGEAT y mezclar completamente.
Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División, pesado y boleado para colombas de 0,500 kg:
 - Piezas de 0,275 kg para el cuerpo
 - Piezas de 0,185 kg para las alas
- Alargar ligeramente las dos masas, colocar la pieza de las alas en el centro del molde y encima, en forma de cruz, la pieza del cuerpo.
- Fermentar durante 120 – 150 minutos (hasta que llegue al borde del molde) en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Con una manga pastelera con boquilla plana, cubrir con 0,090 kg – 0,100 kg de glasa por pieza.
- Decorar con almendras crudas con piel y azúcar bolado y espolvorear con azúcar en polvo.

Cocción

- Cocer en horno de pisos a 180 °C o en horno de aire a 170 °C durante 30 – 35 minutos (piezas de 0,500 kg). En ambos casos, abrir el tiro transcurridos 20 minutos desde el inicio de la cocción. La colomba cocida debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Dejar enfriar 8 horas y embolsar.

