

Colomba na taliansky spôsob s LIEVITO MADRE DOLCE



Recept na cca. 50 foriem à 0,750 kg

Kvások:

Pšeničná múka (múka na Panettone)	8,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,500 kg
Vaječný žltok	1,000 kg
Soľ	0,100 kg
Droždie	0,010 kg
Voda	5,000 l

Maslo, mäkké	2,000 kg
Hmotnosť spolu	18,610 kg

1. Doba miesenia: 3 + 6 minút, špirálový miesič

2. Doba miesenia: 4 – 6 minút pomaly

Teplota cesta: 26 – 28 °C

Odležanie: 12 – 14 hodín pri teplote 26 – 27 °C

Na kontrolu sa odporúča 0,300 kg kvásku vložiť do nádoby à 1 l. Keď cesto dosiahne výšku, ktorá zodpovedá 1 l, pokračovať v spracovaní hlavného cesta.

Postup spracovania: Všetky suroviny, okrem masla, vymiešať na dobre vymiesené cesto. Následne pomaly vmiešať maslo.

Hlavné cesto:

Kvások	18,610 kg
Pšeničná múka (múka na Panettone)	3,000 kg
Voda	0,500 l

Med	0,500 kg
Cukor	3,000 kg

Vaječný žltok	2,000 kg
---------------	----------

Maslo, mäkké	3,000 kg
--------------	----------

<u>Kandizovaná pomarančová kôra</u>	<u>7,000 kg</u>
Hmotnosť spolu	37,610 kg

1. Doba miesenie: 3 + 6 minút, špirálový miesič

2. Doba miesenie: 20 – 25 minút pomaly

Teplota cesta: 26 – 28 °C

Odležanie: cca. 45 minút pri teplote 28 °C

Navážka: 0,650 kg

Medzikysnutie: 5 – 10 minút

Postup spracovania: Kvások, pšeničnú múku a vodu vymiesiť spolu do dobre vymieseneho cesta. Následne postupne pomaly vmiešať ostatné suroviny. Na koniec primiešať kandizovanú pomarančovú kôru. Po odležaní klonky odvážiť, zaobliť s trochou tuku a nechať kysnúť. Následne klonky rozdeliť na dve polovice, trochu ich predĺžiť a do kríža uložiť do formy. Po vykysnutí potrieť mandľovou polevou, posypať celými mandľami a ozdobným cukrom. Následne ešte posypať práškovým cukrom a piecť.

Kysnutie tvar. cesta: 4 – 5 hodín pri teplote 30 °C kým sa nezdvajnosobí objem cesta. Na kontrolu sa odporúča 0,050 kg cesta vložiť do à 100 ml nádoby.

Mandľová poleva:

Mandle, mleté	2,000 kg
Práškový cukor	2,000 kg
Bielok	2,000 kg
<u>Pšeničný škrob</u>	<u>0,600 kg</u>
Hmotnosť spolu	6,600 kg

Doba miešania: Všetky suroviny spolu do hladka vymiešať.

Navážka: 0,120 kg

**Topping:**

Mandle, celé	0,025 kg
Ozdobný cukor	0,060 kg
Práškový cukor	0,005 kg

Teplota pečenia: 175 °C, klesajúc na 160 °C (etážová pec)
Na posledných 15 minút otvoriť odťah.

Doba pečenia: 45 – 50 minút (teplota jadra: minimálne 94 °C)

Postup spracovania: Po upečení napichnúť na 8 hodín dole hlavou na kovovú špajľu a nechať vychladnúť. Po vychladnutí zabaliť do vzduchotesnej nádoby.