

Italijanska Colomba koristeći LIEVITO MADRE DOLCE



Receptura za približno 50 kalupa od po 0,750 kg

Predtesto:

| | |
|--|----------|
| Pšenično brašno (namensko za panettone) | 8,000 kg |
| LIEVITO MADRE DOLCE | 2,500 kg |
| Žumance | 1,000 kg |
| So | 0,100 kg |
| Kvasac | 0,010 kg |
| Voda | 5,000 l |

| | |
|--------------------|------------------|
| Maslac, omekšan | 2,000 kg |
| Ukupna masa | 18,610 kg |

1. vreme zamesa: 3 + 6 min, spiralni mikser

2. vreme zamesa: 4 – 6 min sporo

Temperatura testa: 26 – 28 °C

Fermentacija u masi: 12 – 14 sati na 26 – 27 °C

Radi sigurnosti, preporuka je ostaviti 0,300 kg predtesta u staklenu litarsku posudu. Kada testo dostigne visinu koja odgovara jednom litru, nastavlja se proces tj izrada glavnog testa.

Uputstvo za rad: Sve komponente sem maslaca sjediniti u dobro izmešeno testo. Potom, umesiti pri sporoj brzini maslac.



Glavno testo:

| | |
|--|-----------|
| Predtesto | 18,610 kg |
| Pšenično brašno (namensko za panettone) | 3,000 kg |
| Voda | 0,500 l |

| | |
|-------|----------|
| Med | 0,500 kg |
| Šećer | 3,000 kg |

| | |
|---------|----------|
| Žumance | 2,000 kg |
|---------|----------|

| | |
|-----------------|----------|
| Maslac, omekšan | 3,000 kg |
|-----------------|----------|

| | |
|-------------------------|------------------|
| Kandirana kora narandže | 7,000 kg |
| Ukupna masa | 37,610 kg |

1. vreme zamesa: 3 + 6 min, spiralni mikser

2. vreme zamesa: 20 – 25 min sporo

Temperatura testa: 26 – 28 °C

Fermentacija u masi: oko 45 min na 28 °C

Odvaga testa: 0,650 kg

Međufermentacija: 5 – 10 min

Uputstvo za rad: Izmesiti predtesto tako što, najpre formirati testo od pšeničnog brašna i vode. Potom, dodati ostale sirovine u prvoj brzini. Umešati kandiranu koru narandže / limuna pred sam kraj zamesa. Nakon fermentacije u masi, podeliti testo, oblikovati okruglo na malo masnoće i ostaviti da fermentiše. Potom podeliti testo na pola, malo izdužiti i složiti u kalup unakrsno. Nakon fermentacije, pripremiti glazuru od badema, posuti bademom i krupnim šećerom. Na kraju, posuti šećerom u prahu i peći.

Završna fermentacija: 4 – 5 sati na 30 °C dok se volume ne udvostruči. Radi sigurnosti, preporučujemo da se testeni komad od 0,050 kg testa ostavi u posudu od 100 ml.

Glazura od badema:

| | |
|--------------------|-----------------|
| Badem, mleveni | 2,000 kg |
| Šećer u prahu | 2,000 kg |
| Belance | 2,000 kg |
| Pšenični skrob | 0,600 kg |
| Ukupna masa | 6,600 kg |

Vreme zamesa: Sve komponente mešati do homogene mase.

Odvaga testa: 0,120 kg



Posip:

| | |
|---------------|----------|
| Badem | 0,025 kg |
| Krupni šećer | 0,060 kg |
| Šećer u prahu | 0,005 kg |

Temperatura pečenja: 175 °C, opadajuća na 160 °C (roto peć)
Poslednjih 15 min otvoriti cug.

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

Uputstvo za rad: Nakon pečenja, okačiti proizvod colomba naopačke da se ohladi.
6 – 8 sati. Nakon hlađenja, upakovati proizvod.