

Mix One Evolution

L'evoluzione del lievitato da ricorrenza!

Scopri il prodotto:

- ✓ Prodotto completo con **etichetta pulita**, senza emulsionanti e altri additivi
- ✓ **Con madre acida naturale già all'interno**
- ✓ **Con aroma naturale**
- ✓ **Senza lattosio**
- ✓ **Adatto ai vegani**
- ✓ **Sacco da 15 kg**



Provalo per la Colomba!

PRIMO IMPASTO:

1500 g **Mix One Evolution**

5 g Lievito di birra

650/700 g Acqua

70 g Zucchero

200 g Tuorlo d'uovo

300 g Burro

2775 g Totale

1 - Mettere in macchina spirale o tuffante Mix One Evolution, il lievito di birra e l'acqua; lasciar impastare per circa 20 minuti.

2 - Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.

3 - Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.

4 - Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

5 - Mettere l'impasto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.

N.B. Fare una spia di controllo lievitazione ponendo 250 g di pasta in una caraffa graduata da 1l.

SECONDO IMPASTO:

2775 g **Primo Impasto**

500 g **Mix One Evolution**

150 g Acqua

250 g Zucchero

150 g Tuorlo d'uovo

400 g Burro

30 g **Aroma Poker Colomba Naturale**

20 g **Aroma Vaniglia Bacca Naturale**

1000 g Cubetti arancia canditi

5275 g Totale

1 - Mettere in macchina il primo impasto, Mix One Evolution e l'acqua. Impastare per 15-20 minuti (in base alla tipologia di impastatrice).

2 - Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.

3 - Aggiungere a più riprese il tuorlo fino a completo assorbimento.

4 - Integrare il burro e gli aromi fino a completo assorbimento.

5 - Aggiungere infine i canditi e impastare brevemente.

6 - Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora.

7 - Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotolare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle).

8 - Arrotolare la pasta ben stretta e formare il corpo della colomba con 2/3 della pasta e le ali con la rimanente, riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a circa due dita dal bordo.

9 - Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle.

10 - Glassare con Premix Ghiaccia, granella di zucchero e mandorle e infornare.

11 - Per le pezzature da 1 kg infornare in forno ventilato a 160-170°C per circa 45-55 minuti (di cui gli ultimi 7 minuti circa con valvola e tiraggio dell'aria aperti).

12 - Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Al cuore la Colomba deve misurare i 94°C.

N.B. Appena dopo la cottura, i prodotti vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.

