

Colomba della tradizione

Durante questo periodo molto difficile in cui dobbiamo fare le lezioni teoriche live, il nostro professore, Daniele Bianchini , per evitare che noi ragazzi perdessimo la mano nel fare delle preparazioni sia dolci che salate, ci ha assegnato una ricetta da preparare a scelta tra la Colomba Pasquale e la Pizza al formaggio.

La mia passione sono i dolci e quindi ho deciso di preparare la Colomba Pasquale, anche se all'inizio sembrava molto difficile, il procedimento alla fine è risultato più facile del previsto, dato che nella preparazione ho sfruttato la mia praticità ma soprattutto ho usato l'amore e la passione, come ci ha insegnato il nostro professore e, quando ho visto tutto il mio lavoro svolto alla fine, cioè il risultato dopo la cottura, è stata una vera e propria soddisfazione.



UNA VERA E PROPRIA SODDISFAZIONE
... LE MIE DUE BIMBETTE!!!

(a pagina seguente la ricetta !)

INGREDIENTI per 2 colombe da ½ kg l'una

Per la biga: 50g di farina "00", 25g di acqua, 1g di lievito

Per il primo impasto: biga, 50g di latte, 11g di lievito, 30g di zucchero, 1 tuorlo, 125g di farina manitoba, 25g di burro morbido

Per il secondo impasto: primo impasto, 30g di zucchero, 3 / 4 g di miele, 15g di acqua, 6g di lievito, 1 tuorlo, 60g di farina "00", 25g di burro, aroma di mandorla

Per la ghiaccia: 1 / 2 albumi, 50g di farina di mandorle, 50g di zucchero + zucchero a velo, mandorle pelate

PREPARAZIONE

Biga :

Per preparare la biga: sciogliere il lievito nell'acqua tiepida per favorire la lievitazione, poi aggiungere la farina poco alla volta e lavorare finché l'impasto non risulta elastico e omogeneo. (lievitazione 12 ore).

1 impasto:

Per il primo impasto: ammorbidire la biga, mettere il lievito nel latte tiepido (per favorire la lievitazione), poi aggiungere il latte e il lievito alla biga e lavorarla, dopodiché aggiungere poca farina per far assorbire il liquido, aggiungere il tuorlo con lo zucchero e lavorare il tutto, aggiungere il burro a pezzetti ammorbidito ma NON sciolto, infine aggiungere il restante della farina.

(lievitazione 8 ore).

2 impasto:

ammorbidire il primo, poi aggiungere il lievito sciolto nell'acqua tiepida e lavorarlo, aggiungere poca farina per far assorbire il liquido, poi aggiungere il tuorlo, lo zucchero e il miele e amalgamare il tutto. Dopodiché aggiungere la fialetta di aroma di mandorla all'impasto e lavorare finché non assorbe tutto l'aroma, aggiungere il burro a pezzettini ammorbidito e, infine il restante della farina. (far riposare l'impasto per 1 ora). Dividere l'impasto in due e metterlo negli appositi stampi per colombe (2 stampi da ½ kg o 1 da 1kg) e lasciar lievitare 4 ore.

prima di infornare:

Per la ghiaccia: lavorare gli albumi con lo zucchero, poi aggiungere la farina di mandorle e lavorare il tutto energicamente fino ad ottenere un composto denso e cremoso. Spalmare sulle due colombe il composto e, come guarnizione (a piacere), mettere le mandorle pelate. Infornare. quindi, a 175° C per 30 minuti in forno statico, NON ventilato, ma preriscaldato.