

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.