

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5-1017

CATEGORIA:

Pasticceria lievitata

IN EVIDENZA:

Lievito naturale essiccato

COLOMBA A LIEVITAZIONE NATURALE COMPLETA CON MADRE SECCA



Foto a scopo esemplificativo

IMPASTO SERALE

Farina W380/400	800 g
Lievito madre secco	160 g
Acqua	442 g
Materpro P5	8 g
Tuorlo d'uovo	225 g
Burro	200 g
Lievito di Birra Fresco	2 g
Zucchero	100 g
Sale	10 g
Totale impasto serale	1.947 g

PROCEDIMENTO IMPASTO SERALE:

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione per la materia grassa, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare la materia grassa. Far Lievitare in cella a 27-28°C u.r. 80% per 10/12 ore, facendo attenzione che l'impasto quadruplici il suo volume.

ULTIMO IMPASTO:

Impasto serale	1.947 g
Farina W340-360	200 g
Tuorlo d'uovo	125 g
Burro	250 g
Zucchero	250 g
Pasta d'arancia	120 g
Vaniglia	2,5 g
Buccia d'arancia	12,5 g
Cubetti d'arancia	1200 g
Miele di acacia	120 g
Totale peso	4.227 g

PROCEDIMENTO ULTIMO IMPASTO:

Impastare l'impasto serale, la farina fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo i tuorli e impastare fino a che la massa non appaia omogenea. (continua)

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5-1017

CATEGORIA:

Pasticceria lievitata

IN EVIDENZA:

Lievito naturale essiccato

COLOMBA A LIEVITAZIONE NATURALE COMPLETA CON MADRE SECCA



Foto a scopo esemplificativo

Aggiungere il burro e successivamente terminare aggiungendo la frutta.
Temp. di impasto 27/29°C Lasciare puntare l'impasto per 60 minuti in cella a 27/28°C u.r. 80%. Spezzare e tornire una volta, quindi mettere nei pirottini e porre in lievitazione a 27/28°C (u.r. 80%) per 4/5 ore.
Cuocere per colomba da 1 kg nel forno rotore a 170°C per 10 minuti e 160°C per 45 minuti, cuocere con valvola chiusa e aprire la valvola negli ultimi 10 minuti di cottura. Raggiungere la temperatura al cuore della colomba di 96-97°C.

VANTAGGI PER L'IMPASTO

- L'impasto serale a fermentazione mista **sviluppa più gas nell'impasto**, ne **migliora l'estensibilità** e aumenta la capacità nel **trattenere il gas** sviluppato.
- L'impasto necessita di **40 minuti di riposo** a temperatura ambiente (21/24°C) dopo essere stato formato per **permettere ai fermenti lattici di iniziare la loro attività**.
- La colomba formato a lievitazione avviata può essere abbattuto in positivo e **conservato a +2/4°C fino a 4 giorni senza perdere le proprietà organolettiche o meccaniche**.
- L'impasto, congelato e scongelato, **mantiene le sue caratteristiche organolettiche nel tempo** (Aumento della shelf-life dell'impasto).

VANTAGGI NELLA LAVORAZIONE

- L'impasto **già lievitato e formato pronto per la cottura** si conserva a **temperatura ambiente fino a 4 ore senza alcuna alterazione**.
- Il prodotto **ha uno sviluppo maggiore** in fase di cottura.

VANTAGGI PER IL PRODOTTO COTTO

- Il prodotto cotto, congelato e scongelato, **mantiene le sue caratteristiche organolettiche iniziali**. (aumento della shelf-life)
- Miglioramento **dell'aroma e del gusto**.
- Il prodotto risulta **più leggero e digeribile**.
- Aumento **della scioglievolezza in fase di masticazione**.
- Il prodotto rimane **morbido nel tempo**.