



Studelina

ACADEMY

LA 1° SCUOLA DELLA REGINA DELLO STRUDEL

SPECIALE

# Colomba

di Debora Rossetto



SpeCiale  
Colomba  
di Debora Rossetto

## INTRODUZIONE

La colomba è colei che vola su tutte le tavole nazionali nella domenica più attesa della primavera. Dalle origini ancora oggi contese tra Lombardia e Veneto (sostenendo che potrebbe trattarsi di un'evoluzione della *fugassa* locale), è anche vero che le principali leggende sono legate al territorio pavese, dove pare se ne producessero già prima dell'anno Mille, ai tempi della dominazione longobarda.

Il legame fra la colomba e la città di Milano si è consolidato negli anni '30, quando il pubblicitario Dino Villani ne suggerì la produzione industriale alla Motta così come la conosciamo oggi, per riuscire ad utilizzare i macchinari per ottenere il panettone anche in un'altra stagione. La ricetta tradizionale consta di ben tre lievitazioni.



*Studelina*  
ACADEMY

LA 1ª SCUOLA DELLA REGINA DELLO STRUDEL

# Speziale Colomba di Debora Rossetto

1. LA COLOMBA TRADIZIONALE
2. COLOMBA CON PISTACCHIO



## LA COLOMBA TRADIZIONALE

### Introduzione

La colomba prevede per la sua preparazione tre lievitazioni e nella versione tradizionale è arricchita con arancia candita e viene ricoperta con una glassa alle mandorle.

### Ingredienti per la realizzazione di circa 8 colombe da 1kg

#### Primo impasto ore 17.30

1800 g farina di frumento tenero "00" (380W P/L 0,65)  
650 g acqua  
550 g lievito madre  
600 g tuorli  
600 g zucchero  
90 g panna 35% m.g.  
478 g burro tradizionale 82% m.g.

#### Secondo impasto ore 07.30

primo impasto lievitato 12 ore  
200 g farina di frumento tenero "00" (380W P/L 0,65)  
200 g tuorli  
180 g zucchero  
80 g zucchero invertito  
400 g panna 35% m.g.  
70 g miele d'arancia  
270 g burro tradizionale 82% m.g.  
30 g buccia d'arancia  
20 g sale fino  
6 g bacca di vaniglia

#### Versione tradizionale

1800 g cubetti d'arancia canditi

#### Glassa mandorlata

500 g mandorle  
1500 g zucchero semolato  
150 g amido di riso  
q.b. albume d'uovo  
q.b. granella di zucchero  
q.b. mandorle

### Preparazione

#### Primo impasto

Dopo aver rinfrescato il lievito madre per almeno 3 volte al giorno, togliete la pellicola in superficie.  
Mettete in planetaria la farina e iniziate ad impastare versando gradualmente l'acqua, in modo da far iniziare la formazione della maglia glutinica. Unite il lievito naturale e fatelo incorporare, finché inizia a staccarsi dai bordi.



Strudelina

ACADEMY

LA 1ª SCUOLA DELLA REGINA DELLO STRUDEL

## SpeCiale Colomba di Debora Rossetto

Versate i tuorli gradualmente facendoli incorporare man mano.

Aggiungete la panna fresca a filo.

Una volta incorporata unite gradualmente lo zucchero, aggiungetelo in tre fasi.

Una volta assorbito lo zucchero potete incorporare il burro a temperatura ambiente, poco alla volta.

Mettete a lievitare l'impasto a 28°C circa per 10-12 ore, fino ad una volta e mezza il suo volume iniziale.

Mettete in una caraffa graduata dell'impasto, per 1/3 del volume, quando avrà raggiunto il bordo l'impasto è pronto per l'utilizzo.

Tempo d'impasto 20-25 minuti.

Temperatura d'impasto 26/27°C.

Procedete quindi al secondo impasto.

### Secondo impasto

Dopo 12 ore di lievitazione avrete un impasto lievitato.

Mettete in planetaria il 1° impasto e fatelo lavorare con la farina finché si sarà ben legato e inizia a staccarsi dai bordi.

In questo passaggio l'impasto esce a 28°C dalla lievitazione e l'inserimento degli ingredienti a temperatura ambiente richiede del tempo. Appena incordato, versate i tuorli gradualmente e fate girare 5 minuti. Una volta assorbiti i tuorli aggiungete lo zucchero in due momenti, lo zucchero invertito e continuate ad impastare per ulteriori 7 minuti.

Versate a filo la panna.

Al termine aggiungete il miele e poco alla volta il burro a temperatura ambiente; quindi, incorporate il sale e in ultimo aggiungete la vaniglia. Una volta pronto stendete l'impasto sul banco e inserite i cubetti d'arancia candita.

Fate riposare per circa 30 minuti.

Fate le pesate da circa 1kg.

Una volta fatte le pesature, suddividete ogni pesata di 1 kg in 1/3 (ali) e 2/3 (corpo) e pirlatele.

In questo modo avrete fatto il corpo e le ali della colomba. Arrotolate e date forma alle ali e disponetele nella forma. Fate lo stesso anche con il corpo della colomba e disponetelo sopra le ali ad ottenere una sorta di croce.

Fate riposare per 6-7 ore a 27-28°C con 80% di umidità relativa.

Una volta pronte da infornare mettete le colombe in frigorifero a 4°C per 15 minuti.

### Per la glassa

Tostate le mandorle, aggiungete lo zucchero, gli amidi e passateli al cutter fino ad ottenere una polvere; quindi, unite l'albume quanto basta affinché diventi come una crema morbida.

### Per terminare

Con un sac à poche decorate la superficie della colomba.

Distribuite le mandorle sulla glassa ed infine la granella di zucchero.

Infornate e cuocete a 175°C per 50 minuti di cui i primi 40 a valvola chiusa (temperatura al cuore 93-94°C).

Mettete a testa in giù le colombe e fatele raffreddare per 12 ore a temperatura ambiente, questo si fa per la quantità di grassi e frutta che ha all'interno ed evitare il collasso dell'impasto.



SpeCiale  
**Colomba**  
di Debora Rossetto

## COLOMBA CON PISTACCHIO

### Introduzione

Per realizzare la colomba al pistacchio, tendenza degli ultimi anni, partiremo dalla base della colomba classica e andremo ad arricchirla con la pasta al pistacchio e dei cubetti di marzapane al pistacchio. Per la copertura utilizzeremo una glassa di cioccolato bianco e pistacchio.

### Ingredienti per 5 colombe da 1 kg

5 kg impasto colomba di base  
100 g pasta di pistacchio

#### Per il marzapane al pistacchio in cubetti

150 g mandorle pelate  
150 g pistacchi pelati  
300 g zucchero semolato  
q.b. albume d'uovo

#### Glassa per versione al pistacchio (per ogni colomba)

200 g cioccolato bianco  
40 g pasta di pistacchio (20% del cioccolato)  
q.b. pistacchio in granella

### Preparazione

#### Per il marzapane al pistacchio in cubetti

Mettete nel cutter la frutta secca con 50 g di zucchero semolato, mixate fino a rendere tutto in polvere, dopodiché aggiungete il restante zucchero e poco alla volta l'albume d'uovo fino a formare una pasta abbastanza dura. Formate dei filoncini arrotolandoli con le mani e tagliateli a cubetti di circa 1x1 cm. Lasciateli a temperatura ambiente senza coprirli per almeno 12 ore.

#### Per la colomba al pistacchio

Stendete l'impasto della colomba sul bancone, incorporate la pasta pistacchio e il marzapane al pistacchio a cubetti e continuate a lavorare per 7-8 minuti.

Lasciate riposare per una 30 minuti.

Fate le pesate da circa 1 kg.

Una volta fatte le pesature, suddividete ogni pesata di 1 kg in 1/3 (ali) e 2/3 (corpo) e pirlatele.

In questo modo avrete fatto il corpo e le ali della colomba. Arrotolate e date forma alle ali e disponetele nella forma. Fate lo stesso anche con il corpo della colomba e disponetelo sopra le ali ad ottenete una sorta di croce.

Fate riposare per 6-7 ore a 27-28°C con 80% di umidità relativa.

Una volta pronte da infornare mettete le colombe in frigorifero a 4°C per 15 minuti.

Infornate e cuocete a 175°C per 50 minuti di cui i primi 40 a valvola chiusa (temperatura al cuore 93-94°C).

## SpeCiale Colomba di Debora Rossetto

Mettete a testa in giù le colombe e fatele raffreddare per 12 ore a temperatura ambiente.

### Per completare

Prendete del cioccolato bianco per copertura, scioglietelo a bagnomaria o al microonde e temperatelo portandolo alla temperatura di 28°C. Aggiungete poi della pasta pura di pistacchio, distribuite la glassa su tutta la superficie della colomba. Cospargete poi il pistacchio in granella sulla superficie e fate asciugare.

### Consigli

La panna dona all'impasto della colomba un risultato vellutato e morbido.

L'utilizzo dello zucchero invertito dona all'impasto quella morbidezza necessaria per il perfetto risultato del prodotto.

Vi raccomando di utilizzare prodotti italiani, i canditi che uso personalmente sono i migliori al mondo. I pasticceri vengono da tutto il mondo per prendere questa frutta candita in Sicilia.

