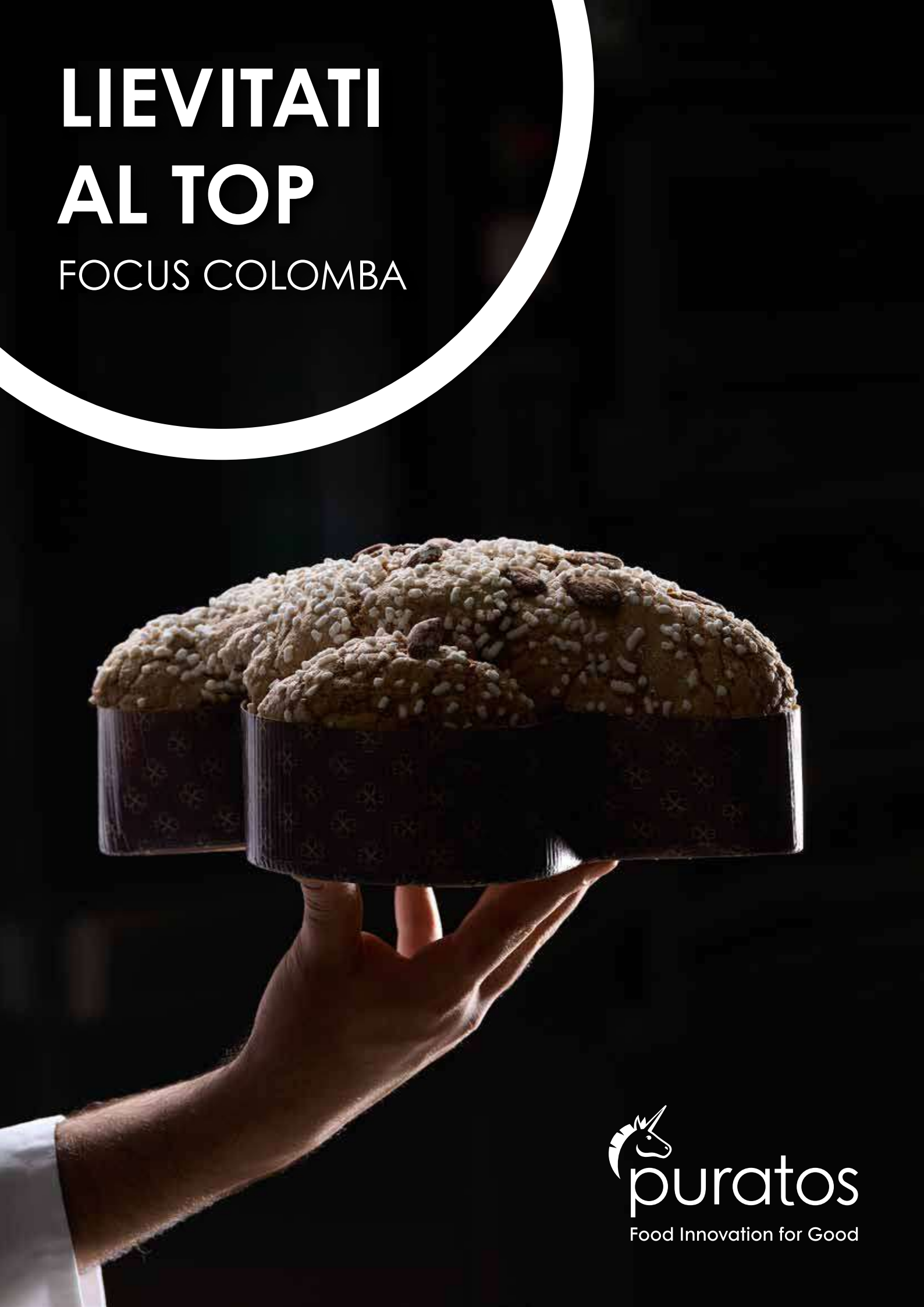
LIEVITATI AL TOP

FOCUS COLOMBA



puratos

Food Innovation for Good

LIEVITATI al TOP

puratos
Food Innovation for Good

Lievitati al Top è il modo tangibile con cui Puratos eleva ogni giorno il lavoro degli artigiani e degli agenti: per offrire sempre **il top della qualità, il top della partnership, il top delle iniziative.** L'ingrediente che Puratos mette a disposizione è la sua esperienza e il costante impegno nel garantire ai propri clienti **risultati sempre "al top"**.

Dedichiamo questa iniziativa a tutti gli artigiani che producono lievitati e agli agenti di vendita dei nostri distributori partner con l'obiettivo di **proporre tutte le soluzioni Puratos ideali per realizzare i lievitati**.

Due sono i momenti topici dell'anno di questo concorso: **la Pasqua e il Natale, periodi in entrambi i quali sia gli artigiani che gli agenti potranno vincere i premi messi in palio:**

TANTI INSTANT-WIN e **DUE SUPER PREMI FINALI!**

Partecipa anche tu alla nuova iniziativa di Puratos: **Lievitati al Top, il concorso dedicato ai lievitati di eccellenza.**

Scopri di più inquadrando il QR-CODE
o sul sito www.puratoslievitatialtop.it

COLOMBA AL TOP

Tutto ciò che occorre per realizzare un lievitato unico, originale e di qualità!

IMPASTO
Costante ricerca ed innovazione sono il nostro mantra. Le nostre tecnologie enzimatiche, ispirate dalla natura, sono combinate ai più innovativi metodi di produzione, per risultati sorprendenti in linea con il gusto dei consumatori.

CARATTERIZZAZIONE
Arricchire l'impasto è un tocco che fa davvero la differenza non solo in termini di gusto e profumo, ma anche di texture. La gamma Puratos spazia da paste di frutta secca a cioccolato di prima qualità.

INCLUSIONI
Sbizzarrisciti nella scelta delle inclusioni per la tua Colomba e scopri quante meravigliose sfumature di gusto puoi creare. Da quelle più classiche dei canditi alle più innovative, grazie agli Smoobees e ai Softgrain.

FARCITURE
Le nostre creme idrate dalla texture ricca e cremosa e dalla qualità superiore conferiranno alla tua Colomba un gusto unico e indimenticabile che durerà nel tempo.

GLASSE E COPERTURE
Buono dentro e bello fuori! Anche l'occhio vuole la sua parte. Vesti la tua Colomba nel miglior modo, con le glasse o i cioccolati che preferisci.

IMPASTO

Ad ognuno il suo!

La Colomba è caratterizzata da diverse complessità tecniche di preparazione; occorre tanta esperienza per realizzare i migliori lievitati. L'**impasto** è un passaggio molto delicato che inizia con il governare i processi di lievitazione e termina con la gestione delle cotture.

Partendo dal tuo **metodo di impasto** – Colomba a 2 o a 3 impasti, con metodo diretto oppure indiretto – e grazie alle nostre **tecnologie enzimatiche ispirate dalla natura**, potrai ottenere una Colomba con caratteristiche distintive: **freschezza prolungata**, **masticazione corta**, **sofficità**, **scioglievolezza**, **resilienza** e differenti tipi di **alveolature**.

Dolcinote

Qualsiasi sia il tuo metodo di lavoro, con la **Linea Dolcinote** potrai realizzare l'impasto ideale per la tua Colomba.

Dalle soluzioni complete **Tegral 100** al **Duetto**, da utilizzare in combinazione con **Sapore Madre**, il nostro **lievito madre italiano**, i prodotti della linea Dolcinote garantiscono risultati costanti, qualità, sapore ricco e fragrante, freschezza prolungata, volume eccellente, ritenzione dell'umidità e una struttura perfetta.

TEGRAL DOLCINOTE 100

Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

TEGRAL DOLCINOTE 100 CL

Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

DOLCINOTE DUETTO

Confezione:
Sacco 20 kg

Utilizzo:
In combinazione con Sapore Madre

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

DOLCINOTE DUETTO CL

Confezione:
Sacco 20 kg

Utilizzo:
In combinazione con Sapore Madre

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

CARATTERIZZAZIONE

I migliori ingredienti per i tuoi impasti

Ci sono ingredienti che non sempre si vedono ma che il nostro palato percepisce nel gusto e nella scioglievolezza di ogni singola fetta.
Arricchire l'impasto con gusti e profumi può fare davvero la differenza.

Belcolade

cacao-**trace**

Per aromatizzare la tua Colomba non c'è ingrediente migliore del cioccolato Belcolade. Il gusto unico e l'aroma del **cioccolato belga** si miscelano perfettamente nell'impasto del Colomba. I nostri cioccolati sono tutti realizzati con il **100% di vaniglia naturale** e **puro burro di cacao**.
Per dare colore e gusto al tuo prodotto puoi scegliere dai cioccolati blend ai nostri monorigine, unici e distintivi; puoi anche optare per la nostra polvere di cacao sostenibile, facile da utilizzare e dal risultato certo.

NOIR SELECTION

LAIT SELECTION

BLANC SELECTION

Confezione: Cartone 2x5 kg; Cartone 8x1 kg; Sacco 15 kg

Conservazione: Da 12 a 24 mesi

AMBER

ORIGINS

EXPRESSION SO'CHOC

Confezione: Amber cartone 2x4 kg; Origins cartone 8x1 kg; So'Choc cartone 2,5x4 kg

Conservazione: Da 18 a 24 mesi

Pralirex

Sei un fan del pistacchio o della nocciola? Questi oggi sono i gusti più di tendenza anche per i lievitati. Con il suo **gusto naturale** e **ricco**, la nostra gamma Pralirex aggiunge intensità a tutte le tue ricette limitando la percentuale di zucchero nel prodotto. Si tratta di paste al **100% di frutta secca** del tutto **naturali** che apportano un gusto deciso e un colore caratterizzante alla Colomba.

PATISFRANCE PRALIREX PISTACHE

Confezione:
Secchiello 1,5 kg

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

PATISFRANCE PRALIREX NOISETTE

Confezione:
Secchiello 1,5 kg

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale

INCLUSIONI

Dalle più classiche alle più sorprendenti

Che tu sia un amante dei gusti classici o curioso di scoprire nuovi ingredienti per la tua Colomba, tra la gamma Puratos puoi trovare tutto ciò di cui hai bisogno.
Siamo alla continua ricerca di soluzioni innovative che possano stupire i tuoi clienti. Scegli le tue inclusioni preferite e scopri quante meravigliose sfumature di gusto puoi creare.

Canditi Puratos Premium

La frutta è un elemento vivo. Il tempo è il miglior ingrediente. Questi sono i princìpi che ispirano la realizzazione della nostra gamma di canditi, realizzati con canditura lenta e calibrata, come da tradizione. Alla pazienza aggiungiamo anche la **tecnologia** e la **conoscenza dei giusti processi** per darti la gamma perfetta per i tuoi lievitati.
Selezioniamo **Frutta Italiana**, e non utilizziamo anidride solforosa.

Arancia 10x10

Arancia 12x12

Arancia Filetti 6x60

Pasta di Scorzone di Arancia

Albicoccche Mezzene

Macedonia

Ciliegie Rosse 18/20

Marroni Rotti

Mela 10x10

Misto Bosco

Pera 10x10

Cedro 9x9

Limone 10x10

Ciliegie Verdi 18/20

Confezione: Cartone 4/5 kg (2 vaschette 2/2,5 kg in ATM) | **Conservazione**: 18 mesi

Softgrain

Innovare è osare, sperimentare, andare oltre la propria comfort zone per sorprendere con qualcosa di nuovo. Aggiungendo alla tua Colomba le gustose e morbide **paste Softgrain**, otterrai più sapore, una freschezza prolungata e una texture davvero originale. Non ci credi? Prova le nostre **inclusioni innovative macerate nel lievito madre di frumento**: **Softgrain Golden 6 CL**, a base di 6 cereali e **Softgrain Nibs CT**, granella di fave di cacao con aggiunta di cioccolato **Belcolade Cacao-Trace**.

SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL

Confezione:
Secchiello 5 kg

Dosaggio:
10- 40% sul peso dell'impasto

Conservazione:
8 mesi nel suo imballo originale

SOFTGRAIN NIBS CT

Confezione:
Cartone 5 Kg

Dosaggio:
10- 40% sul peso dell'impasto

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

Smoobees

Un gusto unico ad ogni morso in inclusioni mai viste prima.
Colore e gusto: sono queste le caratteristiche degli Smoobees, le cremose perle scioglievoli in grado di arricchire ogni fetta della tua Colomba.
Aprire un Colomba con gli Smoobees lascerà i tuoi clienti a bocca aperta, assaggiarlo sarà ancora più sorprendente. Restano infatti morbidi e integri e si distribuiscono in maniera uniforme nell'impasto.

SMOOBEES CARAMELLO

SMOOBEES LIMONE

SMOOBEES MIRTILLO

Confezione: Cartone 2x5 kg

Conservazione: Da 9 a 12 mesi

Inclusioni di cioccolato

Le **inclusioni Belcolade,** grazie alla loro speciale ricetta, sono particolarmente **stabili in cottura**. In base alle tue preferenze puoi scegliere tra Chunks, cubotti di cioccolato disponibili nelle varianti fondente (Cacao-Trace), al latte o bianco, e Grains fondenti in due diverse pezzature.

CHUNKS e CHUNKS CACAO-TRACE*

Confezione: Fondente Cacao-Trace cartone 2x5 kg; fondente, latte e bianco sacco 15 kg

Conservazione: Da 12 a 24 mesi

GRAINS NOIR*

Formato: K10 CT (10.000pz/kg)
K20 (20.000pz/kg)

Confezione: K10 CT cartone 2x5 kg
K20 sacco 15 kg

Conservazione: 24 mesi

*Confezioni solo a scopo illustrativo

FARCITURE

Creme uniche, nel gusto e nella texture

Vuoi che la tua Colomba sia indimenticabile per i tuoi clienti? Abbiamo le soluzioni giuste per presentarlo in maniera golosa, originale e per far fronte ai clienti dai palati più esigenti.

Cremfil Ultim

Cerchi una texture davvero ricca e cremosa per rendere la tua Colomba indimenticabile? Tecnologia, esperienza e scelta oculata degli ingredienti e dei processi hanno dato vita ad una **gamma di creme unica nel suo genere**, in grado di coniugare la golosa **texture delle creme anidre** (cremosa e avvolgente) con le **performance delle idrate**, più adatte a prodotti che devono garantire una vita prolungata.
Assolutamente prive di alcol, e per questo buonissime, sono studiate per applicazioni post cottura e sono inoltre adatte a congelamento e scongelamento.
Una volta provata la gamma Cremfil Ultim nella tua Colomba, non potrai più farne a meno!

CREMFIL ULTIM CACAO&NOCCIOLA

Confezione:
Secchiello 5 kg

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

CREMFIL ULTIM PISTACCHIO

Confezione:
Secchiello 5 kg

Conservazione:
6 mesi nel suo imballo originale

GLASSE & COPERTURE

L'occhio vuole la sua parte

Vesti la tua Colomba nel modo più accattivante e goloso, con glasse e cioccolati distintivi e della migliore qualità!

Tegral Glassa

Tegral Glassa è una soluzione in polvere, **semplicissima da utilizzare**, che ti permette di ottenere una glassa golosa e accattivante. I tuoi clienti non potranno che essere attirati dall'aspetto della tua Colomba e curiosi di scoprire cosa ci sia all'interno!

Confezione:
Sacco 5 kg

Conservazione:
12 mesi nel suo imballo originale

Cioccolato

Il cioccolato è la nostra passione da decine di anni. I nostri esperti Belcolade si impegnano ogni giorno per migliorare il processo di trasformazione del cacao in cioccolato. Il primo impatto è importante e con il primo morso puoi riportare il consumatore alle origini del gusto, scegliendo tra diversi profili aromatici: dalle note legnose e acide delle rive del Mekong in Vietnam, al gusto del rarissimo cacao Nacional delle foreste dell'Ecuador.

Le glassature rendono unica la tua colomba!
Per le coperture al cioccolato, è possibile utilizzare tutti i cioccolati di pagina 8.

CACAO-TRACE

La Colomba sostenibile

Con **Cacao Trace**, Belcolade ha il fine di produrre un cioccolato con una **qualità consistente e superiore**, attraverso la formazione e il lavoro di contadini esperti, che selezionano le migliori fave di cacao e monitorano costantemente il processo di fermentazione all'interno dei centri di raccolta del cacao.
La **fermentazione** è il punto nevralgico del programma e caratterizza la qualità superiore del nostro cioccolato. Per garantire l'efficienza della filiera e migliorare le condizioni delle comunità interessate, i cioccolati CT includono il **Chocolate Bonus**, un piccolo compenso ma dal grande impatto per la vita dei contadini.
Sempre più consumatori sono attenti alla sostenibilità delle materie prime e Cacao Trace ti permette di vendere un valore aggiunto ai tuoi clienti.
Ora non ti resta che creare la tua **Colomba sostenibile**!

Ricette al Top

COLOMBA CLASSICA

Pre-impasto	g
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Burro 82% m.g.	350
Tuorli	200

Pre-impasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto Finale	g
Pre-impasto	2554
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	450
Miele	50
Pasta di scorzone di Arancia Candita Premium	**50**
Baccello di vaniglia	1 pz
Burro	**350**
Pasta di scorzone di Arancia Candita Premium	**1200**

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, il pre-impasto e $^{3}/_{4}$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene formando una maglia consistente ed aggiungere il burro.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28°C), quindi unire le inclusioni.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
- Glassare con l'ausilio di una sac a poche e decorare con mandorle grezze, zucchero a granella e zucchero a velo.
- Per colombe da 1000 gr cuocere a 165°C per 55 min. aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Glassa amaretto	g
Tegral Glassa	**1000**
Albumi	600

Glassa amaretto

Una volta messe le colombe in lievitazione, miscelare in planetaria munita di foglia gli ingredienti per 4 min. a velocità media. Conservare in frigo a +4°C.

cacao-trace

COLOMBA AI 4 CIOCCOLATI

Pre-impasto	g
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Burro 82% m.g.	350
Tuorli	200

Pre-impasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Pre-impasto	2554
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	450
Miele	50
Pasta di scorzone di Arancia Candita Premium	**50**
Baccello di vaniglia	1pz
Burro	350
Belcolade Noir Selection Chunks CT	**400**
Belcolade Lait Selection CT	**400**
Belcolade Blanc Selection CT	**400**

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, il pre-impasto e $^{3}/_{4}$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28°C), quindi unire le inclusioni precedentemente spezzettate.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
- Per colombe da 1000 g cuocere a 165°C per 55 min. aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Copertura	g
Belcolade Selection Amber CT	**1000**
Olio di semi	50

Copertura

Temperare il cioccolato Belcolade Selection Amber CT. Aggiungere l'olio e miscelare. Ricoprire la superficie della colomba.

CONFERISCI VALORE AGGIUNTO ALLA TUA COLOMBA COMUNICANDO **CACAO-TRACE** SULLA CONFEZIONE!

cacao-trace

COLOMBA 100% CAMERUN

Pre-impasto	g
Dolcinote Duetto o Duetto CL	**600**
Sapore Madre	**130**
Acqua	400
Burro	200
Tuorli	100
Farina di Frumento 380/400W	150
Lievito di birra	1

Pre-impasto

- Impastare il Dolcinote Duetto o Duetto CL, Sapore Madre, farina di frumento, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 27/30°C U.R. 75% per 12/14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Pre-impasto	1581
Dolcinote Duetto o Duetto CL	**400**
Zucchero	150
Tuorli	150
Miele	50
Baccello di vaniglia	1pz
Burro	150
Belcolade Origins Camerun 45 CT	**600**

Impasto finale

- Impastare Dolcinote Duetto o Duetto CL, il pre-impasto.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro e gli aromi.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28 °C), unire i canditi e il cioccolato precedentemente spezzettato.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
- Per colombe da 1000 g cuocere a 165°C per 55 min. aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Copertura	g
Belcolade Origins Camerun 45 CT	**1000**
Olio di semi	50

Copertura

Temperare il cioccolato Belcolade Origins Camerun 45 CT. Aggiungere l'olio e miscelare. Immergere la cupola della colomba fino a bordo stampo. Far cristallizzare la colomba ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.
Stendere un sottile strato del restante cioccolato su un foglio di carta forno; quando inizia a cristallizzare, arrotolare il foglio e porre a 16-18°C. Rimuovere il foglio e decorare la colomba con pezzi di cioccolato.

cacao-trace

COLOMBA UGANDA & ARANCIA

Pre-impasto	g
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**2200**
Lievito di birra	5
Acqua	800
Burro 82% m.g.	500
Tuorli	300

Pre-impasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Pre-impasto	3805
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**500**
Tuorli	300
Zucchero	400
Acqua	200
Miele	50
Baccello di vaniglia	1pz
Burro	200
Ganache Uganda	700
Arancia a Cubetti 12x12 Premium	**1200**

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, il pre-impasto e $^{3}/_{4}$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene creando una maglia glutinica consistente ed aggiungere il burro.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Aggiungere la ganache Uganda all'impasto (ricettazione in basso) e far assorbire bene.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28°C). Aggiungere le inclusioni.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
- Per colombe da 1000 g cuocere a 165°C per 55 min. aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Ganache Uganda	g
Belcolade Origins Uganda 80 CT	**300**
Burro anidro	50
Acqua	200
Zucchero semolato	100
Zucchero invertito	50

Ganache Uganda (da preparare al momento del pre-impasto)

Portare a bollore l'acqua e gli zuccheri, versarli sul cioccolato e il burro, dopodichè emulsionare il tutto.
Far cristallizzare tra i 16/18C° per almeno 12 ore.

Copertura	g
Belcolade Origins Uganda 80 CT	**1000**
Olio di semi	100

Copertura

Temperare il cioccolato Belcolade Origins Uganda 80 CT. Aggiungere l'olio e miscelare. Utilizzare un pennello per alimenti andando a creare sulla superficie dei cerchi con il cioccolato temperato. Se necessario ripetere più volte l'operazione per creare l'effetto desiderato. Far cristallizzare la colomba ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.

COLOMBA AL CAFFÉ

Pre-impasto	g
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Burro 82% m.g.	350
Tuorli	200

Pre-impasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Pre-impasto	2554
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	450
Miele di acacia	50
Pasta di scorzone di Arancia Candita Premium	**50**
Baccello di vaniglia	1pz
Burro	350
Pasta caffé decaffeinato	120

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, il pre-impasto e $^{3}/_{4}$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Aggiungere la pasta al caffé all'impasto (ricettazione in basso) e far assorbire bene.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28°C). **INCLUSIONI??**
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
- Per colombe **da 1000 g cuocere a 165°C per 55 min. da 1000 g** aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Pasta al caffè	g
Caffé liofilizzato decaffeinato	80
Acqua	40

Pasta al caffè

Portare a bollore l'acqua ed inserire il caffé liofilizzato. Miscelare il tutto.

Farcitura	g
Cremfil Ultim Cacao&Nocciola	**q.b.**

Farcitura

Quando le colombe saranno ben fredde farcire con il 10/12% di Cremfil Ultim Cacao&Nocciola sul peso del prodotto cotto.

Copertura marmorizzata	g
Belcolade Selection Blanc CT	**1000**
Belcolade Noir Selection CT	**300**
Olio di semi	100
Polvere di caffé	q.b.

Copertura marmorizzata

Temperare il cioccolato Belcolade Selection Blanc CT. Aggiungere la polvere di caffé, l'olio e miscelare. Temperare Belcolade Noir Selection CT e dressare delle strisce sul cioccolato bianco. Con uno stuzzicadenti miscelare leggermente per riprodurre l'effetto marmorizzato. Glassare la colomba e far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.

COLOMBA TUTTO PISTACCHIO

Pre-impasto	g
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Burro 82% m.g.	350
Tuorli	200

Pre-impasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Pre-impasto	2554
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	250
Miele	50
Baccello di vaniglia	1 pz
Burro 82% m.g.	350
Emulsione al pistacchio	600

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, il pre-impasto e $^{3}/_{4}$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Aggiungere l'emulsione (ricettazione in basso) e far assorbire bene all'impasto.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28°C).
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
- Per colombe da 1000 g cuocere a 165°C per 55 min. aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Emulsione al pistacchio	g
PatisFrance Pralirex Pistache	**200 g**
Panna 35% m.g.	200 g
Acqua	200 g

Emulsione al pistacchio

Portare a bollore l'acqua con la panna ed inserire il PatisFrance Pralirex Pistache. Emulsionare con un frullatore ad immersione.

Farcitura	g
Cremfil Ultim Pistacchio	**q.b.**

Farcitura

A completo raffreddamento, farcire la colomba con Cremfil Ultim Pistacchio (circa 100 g su colomba da 1 kg)

Copertura	g
Belcolade Blanc Selection CT	**1000**
Patisfrance Pralirex Pistache	**200**

Copertura

Temperare Belcolade Selection Blanc CT tra i 27- 28°C. Miscelare con PatisFrance Pralirex Pistache. Immergere la cupola della colomba fino a bordo stampo. Far cristallizzare ad una temperatura compresa tra i 16-18°C.

COLOMBA CHOCO ALBICOCCA

Pre-impasto	g
Dolcinote Duetto o Duetto CL	**600**
Sapore Madre	**130**
Acqua	400
Burro	200
Tuorli	100
Farina di frumento 380/400W	150
Lievito di birra	1

Pre-impasto

- Impastare il Dolcinote Duetto o Duetto CL, Sapore Madre, farina di frumento, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 27/30°C U.R. 75% per 12/14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Pre-impasto	1581
Dolcinote Duetto o Duetto CL	**400**
Acqua	60
Zucchero	150
Tuorli	150
Miele	50
Baccello di vaniglia	1pz
Burro	150
Albicocche Mezzene Premium	**400**
Belcolade Noir selection Chunks	**250**

Impasto finale

- Impastare Dolcinote Duetto o Duetto CL, il pre-impasto e l'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene, aggiungere il burro e gli aromi.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28°C), quindi unire le inclusioni.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
- Glassare con l'ausilio di una sac-à-poche.
- Per colombe da 1000 g cuocere a 165°C per 55 min. aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Glassa amaretto bi-color	g
Tegral Glassa	**1000**
Albumi	600
Belcolade Polvere di Cacao Olandese CT	**50**

Glassa amaretto bi-color

Una volta messe le colombe in lievitazione, miscelare in planetaria munita di foglia gli ingredienti per 4 min. a velocità media. Conservare in frigo a +4°C.
Separare una parte di glassa e aggiungere il cacao. Con due sac-à-poche creare delle spirali di glassa sulla superficie della colomba.

Decorazione	g
Albicocche Mezzene Premium	**q.b.**

Decorazione

Decorare con Albicocche Mezzene Premium

COLOMBA FAVE DI CACAO & MIRTILLI

Pre-impasto	g
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1500**
Lievito di birra	4
Acqua	500
Burro 82% m.g.	350
Tuorli	200

Pre-impasto

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 26-27°C U.R. 75% per 12-14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Pre-impasto	2554
Tegral Dolcinote 100 o 100 CL	**1200**
Tuorli	400
Zucchero	400
Acqua	400
Miele	50
Baccello di vaniglia	1 pz
Burro	350
Softgrain Nibs CT	**500**
Smoobees Mirtillo	**700**

Impasto finale

- Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, il pre-impasto e $^{3}/_{4}$ dell'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele e, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro.
- Una volta incorporato aggiungere l'acqua rimanente.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28°C), quindi unire le inclusioni.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
- Glassare con l'ausilio di una sac-à-poche.
- Per colombe da 1000 g cuocere a 165°C per 55 min. aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Glassa amaretto	g
Tegral Glassa	**1000**
Albumi	600
Belcolade Polvere di Cacao Olandese CT	**50**

Glassa amaretto

Una volta messe le colombe in lievitazione, miscelare in planetaria munita di foglia gli ingredienti per 4 min. a velocità media. Conservare in frigo a +4°C.

COLOMBA ENTREMET CITRON

Pre-impasto	g
Dolcinote Duetto o Duetto CL	**600**
Sapore Madre	**130**
Acqua	400
Burro	200
Tuorli	100
Farina di frumento 380/400W	150
Lievito di birra	1

Pre-impasto

- Impastare il Dolcinote Duetto o Duetto CL, Sapore Madre, farina di frumento, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 27/30°C U.R. 75% per 12/14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Pre-impasto	1581
Dolcinote Duetto o Duetto CL	**400**
Acqua	60
Zucchero	150
Tuorli	150
Miele	50
Baccello di vaniglia	1pz
Burro	150
Smoobees Limone	**600**

Impasto finale

- Impastare Dolcinote Duetto o Duetto CL, il pre-impasto e l'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere miele, alternandoli, zucchero e tuorli in tre step.
- Amalgamare bene e dopo aver formato una maglia glutinica consistente aggiungere il burro e gli aromi.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28°C), quindi unire le inclusioni.
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
- Per colombe da 1000 g cuocere a 165°C per 55 min. aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Mousse	g
Cremfil Silk Limone Italiano	**350**
Ambiante	**650**
Acqua	q.b.

Mousse

Montare l'Ambiante e incorporarla in 3 step nel Cremfil Silk Limone Italiano fino ad ottenere una consistenza areata e liscia. Tagliare la colomba a strati, bagnarla con acqua e farcirla con la mousse.

Bagna al limoncello	g
Acqua	250
Zucchero	300
Limoncello	180

Bagna al limoncello

Portare a bollore l'acqua e lo zucchero. Quando lo sciroppo arriva ad una temperatura di 35°C inserire il liquore. Bagnare ogni strato prima di farcire con la mousse. La bagna aiuta a preservare la conservazione della colomba a temperature da frigo o negative.

Meringa all'italiana	g
Zucchero semolato	450
Acqua	100
Destrosio	50
Albumi	250

Meringa all'italiana

Unire gli zuccheri e l'acqua in un pentolino e portare a 121°C ottenendo uno sciroppo. Montare gli albumi e quando lo sciroppo avrà raggiunto i 115°C versarlo a filo su di essi. Montare sino a raffreddamento. Decorare con la meringa la superficie della colomba e fiammeggiarla.

COLOMBA GOURMET

Pre-impasto	g
Dolcinote Duetto o Duetto CL	**600**
Sapore Madre	**130**
Acqua	400
Burro	200
Tuorli	100
Farina di frumento 380/400W	150
Lievito di birra	1

Pre-impasto

- Impastare il Dolcinote Duetto o Duetto CL, Sapore Madre, farina di frumento, acqua, tuorli e lievito.
- Quando la pasta diventa omogenea aggiungere il burro e continuare la lavorazione sino ad ottenere un impasto liscio.
- Lasciar lievitare a 27/30°C U.R. 75% per 12/14 ore e comunque fino a quadruplicazione della pasta.

Impasto finale	g
Pre-impasto	1581
Dolcinote Duetto/Duetto CL	**400**
Burro	150
Zucchero	50
Uova intere	150
Acqua	60

Impasto finale

- Impastare Dolcinote Duetto o Duetto CL, il pre-impasto e l'acqua.
- Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere zucchero e uova intere in tre step.
- Amalgamare bene ed aggiungere il burro.
- Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto finale 27/28°C).
- Far puntare in cella per 1 ora a 30°C U.R. 75%.
- Pesare la quantità di pasta desiderata e fare la preforma.
- Lasciar riposare 15/20 min. a temperatura ambiente; tornire e mettere negli stampi.
- Far lievitare 4-5 ore a 30°C U.R. 75% finchè il centro della colomba non raggiunge il limite dello stampo.
- Per colombe da 1000 g cuocere a 165°C per 55 min. aprendo la valvola gli ultimi 10 min.
- A fine cottura appendere le colombe capovolte con gli appositi ganci fino a completo raffreddamento.

Decorazione pre-cottura	g
Sunset Glaze Xtrl - Extra tolerant	**q.b.**
Graindesign Black&White	**q.b.**

Decorazione pre-cottura

Spruzzare Sunset Glaze sulla superficie della colomba e decorare con Graindesign Black&White.

Farcitura

Una volta raffreddata è possibile tagliare a strati e farcire a piacimento con ingredienti salati o dolci.

Puratos Italia S.r.l. - socio unico
Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

www.puratos.it Puratos Italia @puratositalia Puratos Puratos Italia