



BRAUN



ricettario

COLOMBE DI PASQUA

DALLA TRADIZIONE AL TREND

Colomba classica

CON MIX ONE



RICETTA PER 5 PZ DA 1000 G

PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE**
100 g **LIEVITO NATURALE**
2-4 g lievito di birra
750 g acqua

Mettere in macchina spirale o tuffante e lasciar impastare per circa 20 minuti fino ad ottenere un impasto liscio.

70 g zucchero
350 g burro
300 g tuorlo d'uovo

Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato. Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

Tot. Impasto: 3072/3074 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale. N.B. Fare una spia di controllo lievitazione, ponendo 300 g di pasta in una caraffa graduata da 1Lt.

SECONDO IMPASTO

3072/3074 g **PRIMO IMPASTO**
500 g **MIX ONE**

Mettere in macchina ed impastare per circa 20 minuti.

260 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo
30 g **AROMA POKER COLOMBA
NATURALE**
475 g burro
800 g **PARADISE ARANCIA**

Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'aroma, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e lasciare assorbire bene. Unire i Paradise ed impastare brevemente.

Tot. Impasto: 5287/5289 g

Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle). Arrotolare la pasta ben stretta e formare il corpo della colomba con 2/3 della pasta e le ali con la rimanente. Riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a 3/4 dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle, glassare con Premix Ghiaccia, mandorle e granella di zucchero grossa e infornare. Per forni a convezione: 155°C per circa 50-55 minuti, di cui gli ultimi dieci a valvola aperta. Per forni Rotor : 155-160°C per circa 50-55 minuti. Per forno statico: 170-175°C per circa 55 minuti. Al cuore le colombe devono misurare 94°C. Appena dopo la cottura le colombe vanno capovolte e appese negli appositi ferri, fino a completo raffreddamento.

Colomba classica

CON MIX ONE NATURE



RICETTA PER 5 PZ DA 1000 G

PRIMO IMPASTO

1500 g **MIX ONE NATURE**
100 g **LIEVITO NATURALE**
2-4 g lievito di birra
780 g acqua

Mettere in macchina spirale o tuffante e lasciar impastare per circa 20 minuti fino ad ottenere un impasto liscio.

70 g zucchero
350 g burro
300 g tuorlo d'uovo

Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato. Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

Tot. Impasto: 3102/3104 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale. N.B. Fare una spia di controllo lievitazione, ponendo 300 g di pasta in una caraffa graduata da 1Lt.

SECONDO IMPASTO

3102/3104 g **PRIMO IMPASTO**
500 g **MIX ONE NATURE**

Mettere in macchina ed impastare per circa 20 minuti.

260 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo
30 g **AROMA POKER COLOMBA
NATURALE**
475 g burro
800 g **PARADISE ARANCIA**

Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'aroma, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e lasciare assorbire bene. Unire i Paradise ed impastare brevemente.

Tot. Impasto: 5317/5319 g

Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle). Arrotolare la pasta ben stretta e formare il corpo della colomba con 2/3 della pasta e le ali con la rimanente. Riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a 3/4 dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle, glassare con Premix Ghiaccia e infornare. Per forni a convezione: 155°C per circa 50-55 minuti, di cui gli ultimi dieci a valvola aperta.

Per forni Rotor : 155-160°C per circa 50-55 minuti. Per forno statico: 170-175°C per circa 55 minuti.

Al cuore le colombe devono misurare 94°C. Appena dopo la cottura le colombe vanno capovolte e appese negli appositi ferri, fino a completo raffreddamento.

Cioccolato, Albicocca e Caramello

CON MIX ONE NATURE



RICETTA PER 7 PZ DA 1000 G

PRIMO IMPASTO

Segui la ricetta della Colomba Classica con **MIX ONE NATURE**.

SECONDO IMPASTO

3102/3104 g	PRIMO IMPASTO	Mettere in macchina ed impastare per circa 20 minuti.
500 g	MIX ONE NATURE	
200 g	zucchero	Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene.
80 g	miele	Aggiungere il miele e poi il tuorlo d'uovo, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e lasciare assorbire bene.
150 g	tuorlo d'uovo	
300 g	burro	

EMULSIONE

260 g	acqua (50°C)	Aggiungere all'impasto l'emulsione. Nota: si consiglia di prepararla il mattino stesso. Se preparata la sera precedente, scaldare a 40°C prima dell'utilizzo.
500 g	RATZEBURG CHIPS LUBECA (40°C)	
600 g	GHANA SELECTION CHIPS LUBECA	Aggiungere all'impasto, come ultimi ingredienti, le albicocche e le chips di cioccolato.
1200 g	albicocche semicandite	

Tot. Impasto: 6892/6894 g

Segui il procedimento indicato nella Colomba Classica con Mix One Nature, fino alla cottura.

Ghiaccia

1000 g	PREMIX GHIACCIA
60 g	PASTA CAMEL SALÈ



Gianduia e Caffé

CON MIX ONE NATURE



RICETTA PER 6 PZ DA 1000 G

PRIMO IMPASTO

Segui la ricetta della Colomba Classica con **MIX ONE NATURE**.

SECONDO IMPASTO

3102/3104 g	PRIMO IMPASTO	Mettere in macchina ed impastare per circa 20 minuti.
500 g	MIX ONE NATURE	
260 g	zucchero	
150 g	tuorlo d'uovo	Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.
30 g	AROMA POKER COLOMBA NATURALE	Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'aroma, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e impastare fino a completo assorbimento.
475 g	burro	

Tot. Impasto: 4517/4519 g

Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle). Arrotolare la pasta ben stretta e formare il corpo della colomba con 2/3 della pasta e le ali con la rimanente. Riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a 3/4 dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle, infornare. Per forni a convezione: 155°C per circa 50-55 minuti, di cui gli ultimi dieci a valvola aperta. Per forni Rotor : 155-160°C per circa 50-55 minuti. Per forno statico: 170-175°C per circa 55 minuti. Al cuore le colombe devono misurare 94°C. Appena dopo la cottura le colombe vanno capovolte e appese negli appositi ferri, fino a completo raffreddamento.

NOTA: trattandosi di un impasto privo di inerti da farcire e glassare in post cottura, inserire 750 g di impasto in stampi da kg.

Come farcirla?

q.b. **BRAUNCREM NOCCIOLCAO**

Siringare la colomba e farcire con la crema.

Glassa

700 g **SCHOKOBELLA COFFEE**

300 g **GHANA SELECTION CHIPS**

Scaldare e mescolare i due prodotti. Glassare.



Prova anche altre creme in assortimento per farcire la Colomba. Per personalizzare le glasse con la linea Schokobella, consigliamo di abbinare ai gusti frutta del cioccolato bianco; per le Schokobella dai colori scuri, abbinare del cioccolato fondente.

Cioccolato, Arance e Pistacchio

CON MIX ONE NATURE



RICETTA PER 7 PZ DA 1000 G

PRIMO IMPASTO

Segui la ricetta della Colomba Classica con **MIX ONE NATURE**.

SECONDO IMPASTO

3102/3104 g **PRIMO IMPASTO** Mettere in macchina ed impastare per circa 20 minuti.
500 g **MIX ONE NATURE**

200 g	zucchero	Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene. Aggiungere il miele e poi il tuorlo d'uovo, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e lasciare assorbire bene.
80 g	miele	
150 g	tuorlo d'uovo	
300 g	burro	

EMULSIONE

260 g	acqua (50°C)	Aggiungere all'impasto l'emulsione.
500 g	RATZEBURG CHIPS LUBECA (40°C)	Nota: si consiglia di prepararla il mattino stesso. Se preparata la sera precedente, scaldare a 40°C prima dell'utilizzo.

600 g	GHANA SELECTION CHIPS LUBECA	Aggiungere all'impasto, come ultimi ingredienti, le arance e le chips di cioccolato.
-------	-------------------------------------	--

1200 g arance semicandite

Tot. Impasto: 6892/6894 g

Segui il procedimento indicato nella Colomba Classica con Mix One Nature, fino alla cottura (escludendo la ghiaccia).

Come farcirla?

q.b. **SPALMELLA PISTACCHIO**

Siringare la colomba e farcire con la Spalmella.

Glassa

700 g **SCHOKOBELLA PISTACCHIO**

300 g **SCHOK WEISS CHIPS**

Scaldare e mescolare i due prodotti. Glassare.

La ghiotta al gelato

CON MIX ONE



RICETTA PER 5 PZ DA 1000 G

PRIMO IMPASTO

Segui la ricetta della Colomba Classica con **MIX ONE**.

SECONDO IMPASTO

3072/3074 g **PRIMO IMPASTO**
500 g **MIX ONE**

Mettere in macchina ed impastare per circa 20 minuti.

260 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo
30 g **AROMA POKER COLOMBA NAT.**
475 g burro

Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento. Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'aroma, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e impastare fino a completo assorbimento.

Tot. Impasto: 4487/4489 g

Segui il procedimento indicato nella Colomba Classica con Mix One, fino alla cottura (escludendo la ghiaccia).

NOTA: trattandosi di un impasto privo di inerti da farcire e glassare in post cottura, inserire 750 g di impasto in stampi da kg.

Come farcirla?



1 Tagliare la parte superiore della Colomba seguendo il perimetro in foto e scavare. Conservare la parte estratta.

2 Farcire con un primo strato di gelato alla Crema (**PASTA CREMA PASTICCERA**).

3 Versare a piacere del Variiegato (**VARIEGÒ CHOCOMILKY & CEREALS**)

4 Coprire con qualche pezzo di Colomba estratto precedentemente.

5 Farcire con uno strato di gelato al cioccolato (**READY LINE**).

6 Richiudere la Colomba.

7 Stuccare la Colomba con **SCHOKOBELLA BIANCO** montata con un 10% di burro. Glassare con **KRANFIL'S BIANCO** unito a **SCHOKOBELLA BIANCO**. Abbattere.

Si consiglia di tenere la Colomba a temperatura ambiente per 30-40 minuti prima di servire.

La ghiotta al semifreddo

CON MIX ONE



RICETTA PER 5 PZ DA 1000 G

PRIMO IMPASTO

Segui la ricetta della Colomba Classica con **MIX ONE**.

SECONDO IMPASTO

3072/3074 g **PRIMO IMPASTO**
500 g **MIX ONE**

Mettere in macchina ed impastare per circa 20 minuti.

260 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo
30 g **AROMA POKER COLOMBA NAT.**
475 g burro

Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene. Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'aroma, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e lasciare assorbire bene.

Tot. Impasto: 4487/4489 g

Segui il procedimento indicato nella Colomba Classica con Mix One, fino alla cottura (escludendo la ghiaccia).

NOTA: trattandosi di un impasto privo di inerti da farcire e glassare in post cottura, inserire 750 g di impasto in stampi da kg.

Come farcirla?

- 

1 Tagliare la parte superiore della Colomba seguendo il perimetro in foto e scavare. Conservare la parte estratta.
- 

2 Farcire con un primo strato di semifreddo alla Nocciola. Seguire la ricetta base di **SOFFICEPANNA** e aggiungere **PASTA NOCCIOLA** a scelta.
- 

3 Coprire con qualche pezzo di Colomba scavato precedentemente.
- 

4 Versare a piacere del Variiegato (**VARIEGÒ MILLEVELI**)
- 

5 Farcire con uno strato di semifreddo al cacao. Seguire la ricetta base di **SOFFICEPANNA** e aggiungere **CACAO NOBLESSE**.
- 

6 Richiudere la Colomba.
- 

7 Stuccare la Colomba con **SCHOKOBELLA BIANCO** montata con un 10% di burro. Glassare con **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE** unito a **SCHOKOBELLA**. Abbatte.



La salata

CON MIX ONE NATURE



RICETTA PER 5 PZ DA 1000 G

PRIMO IMPASTO

1500 g	MIX ONE NATURE
100 g	LIEVITO NATURALE
780 g	acqua
2-4 g	lievito di birra
70 g	zucchero
300 g	tuorlo d'uovo
350 g	burro

Totale 3102/3104 g

SECONDO IMPASTO

3102/3104 g	primo impasto
200 g	MIX ONE NATURE
300 g	CRE-S
170 g	zucchero
40 g	SMUTER (o destrosio)
150 g	tuorlo d'uovo
300 g	burro
100 g	crema di formaggio
60 g	Pecorino romano grattugiato
60 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
5 g	sale
5 g	pepe
5 g	curcuma
600 g	pancetta affumicata*
500 g	Gorgonzola a cubetti*

Totale 5597/5599 g

*ingredienti personalizzabili

Mettere in macchina spirale o tuffante il Mix One Nature, i lieviti e l'acqua. Lasciar impastare per almeno 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio.

Aggiungere lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento.

Aggiungere il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.

Aggiungere il burro morbido e impastare complessivamente per circa 15 min. fino a completo assorbimento. L'impasto risulta liscio e setoso.

Prelevare 300 gr di impasto come "spia di controllo" e metterlo in una caraffa da 1 lt. Porre il restante impasto in un altro recipiente unto con Formstac (temperatura impasto 26-28°C).

Mettere a lievitare in cella a 26-28°C per circa 12-13 ore, fino a quadruplicazione del volume iniziale.

Mettere in macchina Mix One Nature, il primo impasto e CRE-S.

Impastare per 15-20 min. (in base alla tipologia di impastatrice).

Aggiungere lo zucchero unito a Smuter e impastare fino a completo assorbimento.

Aggiungere in due riprese il tuorlo fino a completo assorbimento.

Lasciar incordare bene l'impasto.

Integrare il burro fino a completo assorbimento.

Aggiungere la crema di formaggio ben mescolata con i due formaggi grattugiati.

Aggiungere infine le spezie, la pancetta e il Gorgonzola e impastare brevemente.

Riporre l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per un'ora.

Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata, arrotolare leggermente e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle).

Arrotolare la pasta ben stretta e formare il corpo della colomba con 2/3 della pasta e le ali con la rimanente negli appositi stampi.

Riporre in cella a lievitare con umidità per 4-5 ore, fino a che la pasta arrivi a circa 3/4 dal bordo.

Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle.

Per le pezzature da 1 kg infornare a 170-180°C per circa 40-50 minuti (di cui gli ultimi 7 minuti circa con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

Al cuore la Colomba deve misurare i 94°C.

Appena dopo la cottura, i prodotti vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a raffreddamento.



