

## COLOMBE DECORATE

### 1° impasto

farina	g 8.000
zucchero	g 2.500
burro	g 2.500
acqua	g 4.200
tuorli	g 1.000
malto	g 200
lievito naturale	g 1.500

Mettere nell'impastatrice lo zucchero e l'acqua tiepida, aggiungere la farina, il lievito e il malto e dopo 10-15 minuti il burro morbido ma non sciolto, e i tuorli. Lavorare la pasta fino a che sia quasi liscia, stando attenti a che non diventi tutta lucida: l'operazione dell'impasto non dovrebbe durare più di 20-25 minuti. Togliere dall'impastatrice e mettere in un contenitore a lievitare per 12 ore, comunque fino a che sia triplicato il volume.

### 2° impasto

Versare la pasta triplicata nell'impastatrice, aggiungendo

farina	g 2.000
zucchero	g 2.500
burro	g 3.000
sale	g 80
tuorli	g 3.000
cubetti d'arancia	g 10.000
vaniglia in bacche	n. 12
burro di cacao	g 500

impastare aggiungendo al 1° impasto la farina e lo zucchero: l'operazione durerà circa 15 minuti. Mettere poi il sale e appena la pasta sarà asciugata versare le uova, incorporare bene e accertarsi che la consistenza sia ottimale; quindi, unire il burro morbido ma non sciolto. Versare nella pasta 500 g di burro di cacao sciolto e quindi la frutta, distribuirla bene e fermare la macchina: tutta l'operazione deve essere effettuata in una macchina a 44 battute e non dovrebbe durare più di 50 minuti. Far riposare la pasta. Preparare le pezzature su assi e regolare la camera di lievitazione a 28°C circa. Dopo un'ora, arrotondarle ben strette e metterle nell'apposita fascia. Lasciare lievitare fino a tre quarti dello stampo e poi glassare.



### Glassa

zucchero semolato	g 1.500
mandorle amare	g 100
mandorle dolci	g 400
amido di mais	g 150
olio di semi	g 150

Cottura per colombe da 1 kg: 180°C per 50 minuti.

La colomba, ricoperta con ganache di cioccolato bianco, viene glassata con cioccolato fondente o bianco e il tutto viene decorato a piacere, dopo avere spruzzato con miscela di cioccolato fondente burro cacao. Le foto illustrano tre varianti per stuzzicare vari tipi di clientela.



## LE PUPE DE MENALE

farina di mandorle pelate	g	500
farina 0	g	1.100
zucchero semolato	g	800
miele	g	100
uova intere	g	550
mosto cotto	g	50
burro	g	200
bustine di lievito chimico	n.	2
scorza grattugiata di un limone		

ammalgamare uova, zucchero, miele e mosto cotto, aggiungere farina unita alla farina di mandorle e al lievito chimico, unire il burro sciolto con la scorza di limone. Con l'impasto tenuto formato delle puppe e dei cavalli (come da foto), modellare con uovo e decorare a piacere. Cuocere a 180°C per 10 minuti le forme da 1 kg circa. Le puppe sono tipici dolci pasquali abruzzesi.

