

# İtalyan Tarzı Colomba (İtalyan paskalya keki)

## LIEVITO MADRE DOLCE ile çalışılmış



Reçete yaklaşık 0,750 kg'lık 50 adet kalıp için

### Ön hamur:

Buğday unu (Panettone unu)	8,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,500 kg
Yumurta sarısı	1,000 kg
Tuz	0,100 kg
Maya	0,010 kg
Su	5,000 l

<u>Tereyağı, yumuşak</u>	<u>2,000 kg</u>
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>18,610 kg</b>

1. Yoğurma süresi: 3 + 6 dakika, spiral yoğurucu

2. Yoğurma süresi: 4 – 6 dakika, yavaş devirde

Hamur sıcaklığı: 26 – 28 °C

1. Fermantasyon: 26 – 27 °C'de, 12 – 14 saat

Kontrol için 0,300 kg ön hamurun 1 litrelik kaba koyulması tavsiye edilir.

Hamur 1 litre yüksekliğe gelince ana hamura geçilir.

Uygulama: Tereyağı hariç tüm malzemeler güzel bir hamur haline gelene kadar yoğurulur. Daha sonra tereyağı ilave edilerek yavaş yavaş yoğurmaya devam edilir.

**Ana hamur:**

Ön hamur	18,610 kg
Buğday unu (Panettone unu)	3,000 kg
Su	0,500 l
Bal	0,500 kg
Şeker	3,000 kg
Yumurta sarısı	2,000 kg
Tereyağı, yumuşak	3,000 kg
Portakal kabuğu şekerlemesi	7,000 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>37,610 kg</b>

1. Yoğurma süresi: 3 + 6 dakika, spiral yoğurucu

2. Yoğurma süresi: 20 – 25 dakika, yavaş devirde

Hamur sıcaklığı: 26 – 28 °C

1. Fermantasyon: 28 °C'de yaklaşık 45 dakika

Hamur ağırlığı: 0,650 kg

Ara dinlendirme: 5 – 10 dakika

Uygulama: Ön hamur, buğday unu ve su, güzel bir hamur elde edinceye kadar yoğurulur. Daha sonra sırasıyla diğer malzemeler ilave edilerek yavaş yavaş yoğurmaya devam edilir. Son olarak portakal kabuğu/limon kabuğu ilave edilir.

Hamur dinlendirildikten sonra tartılır, biraz yağ ile yuvarlanır ve mayalanmaya bırakılır. Daha sonra hamur parçaları ikiye bölünür, uzatılır ve Colomba kalıplarına çapraz şekilde yerleştirilir. Mayalandırıldıktan sonra üzerine badem glazür sürülür, badem taneleri ve toz şeker serpilir. Son olarak üzerine pudra şekeri serpilir ve pişirilir.

2. Fermantasyon: Hacim iki katına çıkıncaya kadar 30 °C'de 4 – 5 saat. 100 ml'lik bir kaba 0,050 kg hamur koyulması tavsiye edilir.

**Badem glazür:**

Badem, öğütülmüş	2,000 kg
Pudra şekeri	2,000 kg
Yumurta beyazı	2,000 kg
Buğday nişastası	0,600 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>6,600 kg</b>

Karıştırma süresi: Tüm malzemeler pürüzsüz olana kadar karıştırılır.

Hamur ağırlığı: 0,120 kg

**Topping:**

Badem, bütün	0,025 kg
Toz şeker	0,060 kg
Pudra şeker	0,005 kg

Fırın sıcaklığı: 175 °C'de fırına verilir, sıcaklık daha sonra 160 °C'ye düşürülür (raflı döner fırın)  
Son 15 dakikada baca açılır.

Pişirme süresi: 45 – 50 dakika (iç sıcaklık: en az 94 °C)

Uygulama: Pişirildikten sonra Colomba şişe geçirilir ve baş aşağı olacak şekilde 6 – 8 saat soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra Colomba hava almayacak şekilde paketlenir.