Коломбо (23 апреля 2019)

Коломба в переводе с итальянского означает "Голубь". В форме этой птицы в Италии выпекают традиционный пасхальный кулич. Голубь является символом мира, весны и святого духа католицизма, и голубь является вопрощением праздника Пасхи. Классическую коломбу готовят из большого количества сливочного масла и яиц, с цукатами и апельсиновой цедрой, а сверху поливают хрустящей миндальной глазурью сверху. Но есть и виды с шоколадом, орехами и лимоном.

Мне везет на людей-единомышленников. Увидя мой пост в инстаграме, одна знакомая из Италии прислала мне рецепт коломбы знаменитого итальянского кондитера Iginio Massari. Говорят, его коломба бомбически вкусная.

Напишу сразу, что в оригинале идет закваска, я делала ее на пулише, но во время второго замеса уже поняла, что надо увеличивать количество дрожжей, так как масла идет намного больше, чем для теста бриошь.
Получилась вкусная, ароматная сдобная выпечка. Но для меня она оказалась жирноватой и тяжелой. Но это чисто мое мнение, для любителей аромата сливочного масла и сдобного теста, будет очень хороша.

Так как формы в виде голубки у меня не было, решила печь в формах для куличей.

Ингредиенты на 3 большие формы для кулича:

Вместо закваски я брала пулиш, но его взяла больше, чем закваски, так как ночью поняла, что это тесто будет более сдобным и тяжелым.

Пулиш готовим за сутки перед замешиванием 1 теста:

183 г муки (у нас это Манитоба, Нордик, Французская штучка, Шугуровская)

125 г молока

46 г воды

1 г свежих дрожжей (лучше увеличить до 5-7 г)

Все это смешать до однородности, уложить в миску, накрыть пищевой пленкой (пленку натянуть, а не в контакт) и убрать на 18С на ночь (можно оставлять до 16ч, но не больше)

*На следующее утро часов через 12 замешиваем **1 тесто:***

70 г закваски (я взяла 150 г пулиша и 5 г свежих дрожжей)

100 г воды

100 г сахара

70 г желтков

270 г муки (13-15% - у нас это Манитоба, Нордик, Французская штучка, Шугуровская)

110 г сливочного масла (мягкое)

Воду 22С смешать с сахаром. Муку, закваску или пулиш (у меня пулиш +дрожжи) смешивать на 1 скорости, добавить сахар с водой, продолжая помешивать добавить желтки. Мешать до гладкости теста и образования глютенового окна (при растягивании теста, тесто будет растягиваться и быть прозрачным).

Как окно сформировалось, добавить постепенно масло и промесить до гладкости и тесто начнет отставать от стенок. Главное, не перегреть тесто, температура теста 24С, если помещение теплое, то дежу лучше охлаждать в морозилке или в холодильнике вместе с крюком и тестом. По времени займет примерно 25-30 минут, может и дольше.

Готовое тесто уложить в высокий контейнер и оставить при температуре 28-30С на 10-12 часов. Я поставила при температуре 18С на 20 часов. Тесто хорошо

поднимется за это время.

2 тесто:

все 1 тесто

70 г муки (13-14%)

70 г сахара

30 г меда

50 г желтков

155г сливочного масла

5 г соли

цедра лимона

50 г воды

300 г апельсиновых цукатов (я положила клюкву, замоченную в куантро)

1 ванильный стручок

50 г апельсинового ароматизатора в виде пасты (я не клала)

Муку смешать с первым тестом, добавить цедру, ванильный стручок, сахар, соль хорошо размешать, добавить 1/3 желтков, размешать, потом добавить мед и еще одну порцию желтков, размешать, добавить мягкое масло и оставшиеся желтки, перемешать до гомогенного состояния. Влить воду, перемешать 2-3 минуты на средней скорости насадкой крюк. Потом добавить цукаты, перемешать. Тесто будет жидким.

Разделить тесто на кусочки, оставить на 1 час при комнатной температуре. Формы лучше проколоть толстыми шпажками, чтобы можно было с их помощью подвесить испеченную коломбу. Тесто подкатать и выложить в формы на 1/3. Поставить при 26-30С на расстойку и дать подняться до краев формы. Может занять до 5-6 часов.

Покрытие:

50 г миндальной муки

80 г сахара

2 г какао порошка

5 г кукурузного крахмала

5 г картофельного крахмала

30 г яиц

Все смешать до однородности. Будет густая паста, выдавить ее по спирали на поднявшиеся заготовки, не доходя 1 см до краев. Этого как раз хватит на 3 кулича.

Выпекать в разогретой до 175С духовке 35 минут. Проверить температуру теста - должна быть 92С, как мне написали - 94С - это уже пересушенный. Вынуть и сразу подвесить коломбу за шпажки, либо опрокинув на глубокую кастрюлю, либо на сушилку для одежды. Дать остыть 5-8 часов.

Наслаждаться. Говорят, что коломба может храниться несколько месяцев и не терять свои свойства, а наоборот, становиться более ароматной и вкусной. Не проверяла, все съели.







Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast