



n. cart. lav.	Codice foto	Prodotto	Titolo ricetta
459	268213	Stampo art. 200	Colomba con gocce di cioccolato
Difficoltà		Facile Media Difficile	Media
Tipo di portata		Primi Secondi Dolci Altro	Dolci

RICETTA VESPA:
Colomba con gocce di cioccolato

PREPARAZIONE 70 MINUTI escluso il tempo della lievitazione
COTTURA 50 MINUTI
PER 10/12 PERSONE

Ingredienti

impasto:

620 g di farina Manitoba

60 g di latte tiepido

25 g di lievito di birra

180 g di zucchero

1 limone

1 bacca di vaniglia

4 uova

160 g di burro

50 g di gocce di cioccolato

copertura:

50 g di albumi

40 g di zucchero

mandorle q.b.

zucchero in granella q.b.





Preparazione

1° impasto: mescolate insieme il lievito sciolto in una tazzina di latte appena tiepido con 1 cucchiaio di farina Manitoba. Lasciate lievitare il preimpasto protetto da un canovaccio per 40 minuti.

2° impasto: in una ciotola setacciate 120 g di farina, aggiungetevi il panetto lievitato e tanta acqua tiepida quanta ne occorre per ottenere una pasta molle e appiccicosa (circa 150 g). Lasciate lievitare per 40/50 minuti coperta con pellicola.

3° impasto: unite altri 120 g di farina, 30 g di zucchero e 20 g di burro fuso. Lavorate bene la pasta, copritela e lasciatela lievitare ancora per 60/70 minuti.

4° impasto: setacciate sulla massa il resto della farina, poi aromatizzate con la buccia grattugiata dei 2 limoni e l'essenza di vaniglia. Impastate con le uova, lo zucchero restante e il burro morbido. Lavorate a lungo la pasta, fino a renderla omogenea (l'impasto comunque dovrà risultare molto morbido). Lasciatelo lievitare protetto per 3 ore. Impastate nuovamente ed aggiungete le gocce di cioccolato. Trasferite la massa nello stampo imburrato, copritela e lasciatela lievitare per 40/60 minuti, la pasta dovrà arrivare fino al bordo dello stampo.

Copertura: in una ciotola sbattete gli albumi con lo zucchero, fino ad ottenere quasi una meringa (un poco più morbida). Stendetela sulla colomba, poi distribuite in superficie le mandorle e la granella di zucchero. Ponete la preparazione in forno a 170° per 40 minuti, poi proseguite la cottura per 5 minuti coprendo la colomba con un foglio di carta alluminio, poi per altri 5 minuti a 160°. Sfornate, attendete 20 minuti circa, poi sformatela. Otterrete una colomba di circa 1,350 Kg.

