



CATEGORIA

Confeitaria



COLOMBAS TRUFADAS

INGREDIENTES

Grupo Esponja

Ingrediente	KG
Farinha de Trigo	2.500
Água	1.300
Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels	0.050
Peso total:	3.850

Grupo Reforço

Ingrediente	KG
Pré-mistura Panetone Pasta com Gemas Bakels	1.000
Água	0.300
Peso total:	1.300

Grupo Recheio e Cobertura

Ingrediente	KG
Gotas de chocolate	1.750
Recheio Forneável sabor Chocolate ao Leite Bakels	1.500
Castanha de caju	0.300
Claras	0.180
Açúcar de confeitiro	0.360
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	-
Ganache sabor Chocolate Meio Amargo Bakels	-
Peso total:	4.090

MÉTODO

- Preparar a esponja com a farinha de trigo, o fermento e a água.
- Misturar todos os ingredientes por 5 minutos na velocidade lenta.
- Descansar a esponja de 40 a 60 minutos.
- Colocar na masseira a Mistura para preparo de panetone com gemas e a esponja fermentada. Misturar em velocidade lenta por 6 minutos adicionando água aos poucos, passar para velocidade rápida e bater até atingir ponto de véu.
- Adicionar as gotas de chocolate.
- Misturar por mais 2 minutos na velocidade lenta.
- Dividir a massa com 550 g cada, bolear e deixar descansar por 10 minutos.
- Abrir a massa e rechear com Recheio Forneável.
- Colocar nas formas, fermentar por 2 horas.
- Na metade da fermentação, aplicar mistura de castanha de caju, açúcar de confeitiro e claras em algumas colombas.
- Fornear à 170°C em forno de lastro por aproximadamente 35 minutos.
- Decorar com ganache as colombas sem cobertura de açúcar.