Colomba Pasquale
 Inviato da Patty

Per una dolce PASQUA ecco la ricetta della tradizionale Colomba Pasquale.
 B U O N A P A S Q U A A T U T T I ! !

INGREDIENTI
Per i canditi
	
 -
	
	350 gr zucchero
	
 -
	3 bucce d'arancio tarocco
	
 -
	acqua di fiori d'arancio

Per la colomba
	
 -
	
	450 gr farina
	
 -
	120 gr burro
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 16:56

-
	3 tuorli
	
 -
	60 gr zucchero a velo
	
 -
	50 gr zucchero semolato
	
 -
	40 gr lievito di birra
	
 -
	1 bustina di vanillina
	
 -
	latte
	
 -
	sale
	
 -
	burro e farina per lo stampo

Per la glassa
	
 -
	
	150 gr zucchero a velo
	
 -
	2 albumi
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 16:56

-
	50 gr farina di mandorle
	
 -
	5 gr farina
	
 -
	4 amaretti sbriciolati
	
 -
	granella di zucchero
	
 -
	mandorle intere non pelate

PREPARAZIONE
Canditi: tagliare le scorze d'arancia a filetti cercando di rimuovere più bianco possibile. Sbollentare per tre volte le bucce
d'arancia per 1' ogni volta. Farle bollire per 5' con 100 gr zucchero e un dito d'acqua, lasciandole raffreddare nello
sciroppo. Scolatele, trasferitele in un nuovo sciroppo preparato con 250 gr di zucchero e 250 ml d'acqua e farle bollire
per 1', quindi spegnete e tenetele nello sciroppo per una notte. La mattina seguente scolarle, tritarne 150 gr e
aromatizzare con un cucchiaino d'acqua di fior d'arancio. (per chi non ha tutto questo tempo, si può sopperire a questa
lavorazione comprando 150 gr di scorza d'arancio candita facendola aromatizzare ugualmente nell'acqua di fior
d'arancio).

Colomba: nell'impastatrice con la frusta, lavorare 300 gr di farina con il lievito sbriciolato e 170 gradi acqua e latte
mescolati insieme, ottenendo un panetto morbido da far lievitare per 60'. Sgonfiate l'impasto nell'impastatrice e
aggiungete i tuorli, 50 gr di zucchero, 150 gr farina, 40 gr burro, 1 pizzico di sale e vanillina. Lavorare per ottenere un
nuovo impasto da far lievitare finché avrà raddoppiato il suo volume. Amalgamare 80 gr di burro con lo zucchero a velo e i
canditi, incorporare all'impasto nell'impastatrice, procedere alla terza lievitazione. Sgonfiare infine la pasta, dividetela in
tre filoncini (uno più grande per il corpo e due più piccoli per le ali), poi sistemarli nello stampo a colomba imburrato,
infarinato, con il fondo ricoperto di carta da forno. (si può usare anche lo stampo da colomba di carta)

Glassa: mescolate in una ciotola gli albumi sbattuti (non montati) con lo zucchero a velo, gli amaretti, la farina di
mandorle e quella bianca, quindi ricoprire con il composto la colomba nello stampo; lasciatela lievitare finché lo avrà
riempito. Cospargerla con la granella di zucchero e le mandorle non pelate.
Infornatela a 190°C per i primi 30' e a 170°C per altri 40' circa.

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 16:56

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 16:56