

# TUTTI GLI ACCORGIMENTI per una Colomba d'Élite

Il Maestro Denis Dianin ci accompagna alla scoperta di questo lievitato per le feste, in cui l'unica regola è la qualità della materia prima, come il Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite

**S**ecundo il disciplinare, per una colomba pasquale perfetta servono solo farina, zucchero, burro, lievito naturale, scorze di agrumi canditi, sale e **uova o tuorli d'uovo di gallina di categoria A**. Per creativi come **Denis Dianin – Maestro Ampi e patron di d&g Patisserie** – è indispensabile anche la spinta artistica del professionista, che trasforma un delizioso lievitato della tradizione italiana in un viaggio percettivo unico.

**L'Italia è il Paese dei lievitati delle feste: che importanza hanno questi prodotti nella pasticceria attuale?**

Moltissima, soprattutto il panettone che è universalmente riconosciuto come un'eccellenza italiana e all'estero viene consumato come dolce durante tutto l'anno. La colomba non ha una tradizione di consumo così spiccata, spesso le si preferisce l'uovo di cioccolato per la sua dimensione di gioco, ma resta salda la sua tradizione di lievitato della festa sia nella versione classica sia nelle declinazioni più personalizzate con aromatizzazioni di frutti e spezie legate al periodo in cui la festività cade.

**Quali sono i segreti per una colomba perfetta?**

Materia prima d'eccellenza, tecnica e tecnologia. L'importanza del lievito resta fondamentale per ottenere una colomba leggera, soffice

e profumata, ma la conoscenza e l'esperienza del professionista sono altrettanto rilevanti. La sua perizia nella calibrazione degli ingredienti, la sua sensibilità nell'accompagnare il lievitato lungo ogni fase di lavorazione sono fattori che permettono di estrapolare da ogni ingrediente il meglio e di ottenere un risultato finale unico.

**Pasqua 2020, quali sono i trend emergenti?**

Oggi alla colomba classica si preferiscono le reinterpretazioni sul tema che permettono ai professionisti di azzardare nuove combinazioni di gusti e ai consumatori di provare accostamenti inaspettati. Le tendenze attuali vedono una predominanza di frutti di vario genere per lo più legati al periodo primaverile, di cui vengono esaltati la freschezza e il profumo. Attualmente nella mia pasticceria stiamo lavorando su combinazioni come cioccolato bianco, amarena e limone o nella variante con il pistacchio; mi piace molto anche l'armonia tra arancia e pesca e un prodotto di cui sono molto orgoglioso è la colomba con cioccolato bianco, arance, limone e fava di Tonka che donano al lievitato un profumo floreale intenso e una bella percezione al palato.

**Quali sono i plus di Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite?**

Ho lavorato con il Gruppo Eurovo per lo studio e il perfezionamento di questo prodotto che alza di gran lunga l'asticella dell'eccellenza di cui l'azienda già si fregia da tempo. Eurovo, da sempre, ascolta le esigenze dei professionisti e li accompagna con soluzioni altamente performanti che conciliano la sicurezza di un prodotto controllato lungo tutta la filiera produttiva al gusto di una referenza d'Élite. Le uova, infatti, vengono lavorate appena dopo la deposizione, conservando inalterate le proprietà emulsionanti delle proteine del tuorlo e agendo positivamente sulla shelf life del prodotto.

**Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite**, inoltre, essendo lavorato



*Il metodo di produzione del Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite garantisce sicurezza e alti livelli di qualità*



con uova 100% italiane di categoria A da galline allevate a terra, omogeneizzate e pastorizzate, rientra perfettamente nel disciplinare di produzione dei lievitati della tradizione, sia per il panettone sia per la colomba.

#### Perché scegliere Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite?

Perché è un prodotto che garantisce un altissimo livello di sicurezza alimentare grazie all'attento processo di pastorizzazione. Perché ottimizza costi e tempi di lavorazione. Perché assicura una qualità costante nel tempo grazie alla ricerca che l'azienda pone sulla selezione delle materie prime. Perché il Gruppo Eurovo utilizza un metodo di produzione scientifico unico sul mercato.

### TUORLO D'UOVO speciale Eurovo Service Élite

Scelto dai più grandi pasticceri del momento, il **Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite** è il prodotto ideale per i lievitati da ricorrenza come la colomba, poiché garantisce risultati professionali eccellenti e ripetibili. È derivato da **uova 100% italiane di categoria A da galline allevate a terra**, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate per garantire massima sicurezza mantenendo inalterati gusto e colore. Privo di additivi, si caratterizza per un **colore più intenso del tuorlo**, per una **resa estetica migliore dei prodotti finiti**. Versatile e pratico, il Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite dona ai lievitati un colore e un sapore unici, che trasformano ogni ricetta in un capolavoro.

- ✓ Uova 100% italiane di categoria A da galline allevate a terra
- ✓ Colore più intenso del tuorlo, per una resa estetica migliore dei prodotti finiti
- ✓ Privo di additivi
- ✓ Shelf life di 37 giorni
- ✓ Si conserva da 0°C a 4°C
- ✓ Brick da 1 kg, corrispondente a circa 55 tuorli



## COLOMBA *classica*

#### IMPASTO SERALE

<b>880 g</b>	Lievito madre maturo
<b>1200 g</b>	Acqua
<b>1160 g</b>	Zucchero
<b>880 g</b>	<b>Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite</b>
<b>3000 g</b>	Farina "Panettone Zeta"
<b>1200 g</b>	Burro

Preparate uno sciroppo con acqua e zucchero. Impastate farina, burro e sciroppo. Una volta maturo, aggiungete il lievito e incordate. Unite il Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite e impastate. Fate lievitare per 10-12 ore a 26°C fino a triplicazione del volume.

Impastate il preimpasto con farina, malto e le parti aromatiche. Incordate e aggiungete lo zucchero, il miele e 1/3 di Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite. Unite il sale con 1/3 di Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite. Incorporate il burro e il rimanente Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite. Aggiungete l'acqua e da ultimo la frutta candita. Fate riposare per 60 minuti a 28°C. Pezzate, pirlate e fate a lievitare. Glassate con ghiaccia, mandorle e granella di zucchero. Cuocete a 165°C per circa 50 minuti.

#### IMPASTO DEL MATTINO

<b>1000 g</b>	Farina "Panettone Zeta"
<b>40 g</b>	Malto in pasta diastatico
<b>800 g</b>	Zucchero
<b>320 g</b>	Miele
<b>640 g</b>	<b>Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite</b>
<b>1600 g</b>	Burro
<b>72 g</b>	Sale
<b>8 n</b>	Scorza d'arancia
<b>4 n</b>	Scorza di mandarino
<b>2 n</b>	Vaniglia Bourbon
<b>2 n</b>	Vaniglia Tahiti
<b>560 g</b>	Acqua
<b>4800 g</b>	Arancia candita a dadini

#### GHIACCIA PER COLOMBA

<b>290g</b>	Polvere di mandorle amare
<b>175g</b>	Mandorle grezze
<b>120g</b>	Nocciole
<b>930g</b>	Zucchero a velo
<b>25 g</b>	Cacao amaro in polvere
<b>60 g</b>	Farina di mais bramata
<b>60 g</b>	Fecola
<b>350g</b>	Albume d'uovo Eurovo Service Élite

Passate tutto al cutter tranne l'albume. Miscelate le polveri con Albume d'uovo Eurovo Service Élite. Usate per ghiacciare la colomba.



Gruppo Eurovo

Via Ugo La Malfa, 15 - 40026 Imola (BO)  
tel. 0542. 485111 - fax 0542.485485  
[www.eurovoservice.com](http://www.eurovoservice.com)