

Colombe de pâques (Desserts)



Préparation

Tamiser les farines et préparer le levain en pétrissant 150 g de farine avec la levure dissoute dans 125 g de lait chaud. Laisser lever pendant une heure environ. Ensuite, ajouter à cette pâte 150 g de farine, 120 g de sucre, le lait restant et 125 g de beurre. Pétrir le tout et laisser lever pendant 3 heures. Ajouter ensuite le reste des ingrédients: les œufs, les jaunes d'œufs, les fruits confits, le zeste râpé, le beurre et la farine restante, le miel et la vanille. Pétrir et laisser lever pendant 12 heures à température constante. Transférer la pâte dans deux moules d'environ 750 g chacun et la laisser doubler de volume. Quand la pâte sera arrivée à environ 1 cm en-dessous du bord, la recouvrir avec le glaçage préparé en battant la poudre d'amandes avec le sucre glace et les blancs d'œufs. Décorer la surface avec des amandes entières et des grains de sucre. Faire cuire au four à 200°C pendant 10 minutes, puis réduire à 180°C et faire cuire pendant 40 minutes. Ne pas oublier de recouvrir la surface de la colombe avec du papier aluminium à mi-cuisson pour éviter que le glaçage ne devienne trop sombre.

Conseils

Soyez très attentif à la température du lait dans lequel la levure est dissoute: il ne doit pas être froid mais plutôt tiède.

Anecdotes

La colombe est un dessert 100% italien: elle a été créée dans les années 1930 et elle est depuis la reine incontestée des repas de Pâques. La légende raconte qu'à l'époque des Lombards, il existait déjà un gâteau en forme de colombe.

Information

Préparation 360 minutes

Temps total 50 minutes

Pour X Pour 12 personnes

Niveau de difficulté Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Farine 00 italienne 250 grammes

Farine manitoba 450 grammes

Sucre 200 grammes

Lait 250 millilitres (Tiède)

Levure de bière 25 grammes

Miel 60 grammes

Beurre 220 grammes

Oeufs 2 unités

Jaunes d'œufs (4 jaunes d'œufs)

Extrait de vanille 3 sachets

Fruits confits 150 grammes (à l'orange)

Sucre glace 150 grammes (Pour le glaçage)

Blanc d'oeuf 3 unités (Pour le glaçage)

Poudre d'amande 150 grammes (Pour

le glaçage)

Amandes 100 grammes

Sucre (grains, p.m.)

Oranges (Le zeste d'un citron et d'une orange)