

# Colombe de Pâques et sa macaronade

## Mixes Prémixes

### Mix Macaronade

N° 1301

Sucré avec des notes douces d'amande

Autres applications :  
Colombe de Pâques, brioche



## INGRÉDIENTS

Mix Panettone : 10 kg

Beurre : 2 kg

Levure : 0,6 kg

Eau (A) : 4,2 L

Eau de bassinage : 0,6 à 0,8 L

Fruits secs : 4,6 kg

Mix Macaronade : 2 kg

Eau (B) : 0,5 L

**Macaronade** : mélanger l'eau (B) et le mix macaronade en fouettant afin d'éviter les grumeaux.

**Température de base** : Batteur 70-72°C et Spirale 76-78°C.

### Pétrissage :

- **Première vitesse** :

Batteur : 5 minutes avec le beurre et toute l'eau dès le départ.

Spirale : 5 minutes sans le beurre et avec 4,2 L d'eau (A).

- **Deuxième vitesse** :

Batteur : 22-24 minutes (jusqu'à décollement) et finir avec les fruits pendant 1 minute en 1<sup>ère</sup> vitesse.

Spirale : 15 minutes (jusqu'à décollement), ajouter le beurre et pétrir pendant 5-6 minutes. Bassiner pendant 3 minutes en 2<sup>e</sup> vitesse.

Finir avec les fruits pendant 1 à 2 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse.

**Température de la pâte** : 26-28°C.

**Pointage** : 45-60 minutes.

**Division** : 250 g et deux pâtons de 125 g chacun (pour des colombes de 500 g).

**Détente** : laisser reposer 10-15 minutes.

**Façonnage** : façonner les pâtons, le plus gros pour le corps de la Colombe et les 2 autres pour les ailes, puis mettre en moules.

**Apprêt** : 1h30 à 28°C ou pendant 16h à 4°C puis 1h30-2h à 28°C.

**Enfournement** : décorer le dessus avec la macaronade, ajouter des amandes, saupoudrer de sucre glace.

**Cuisson** : 35-40 minutes à 150°C au four ventilé.