

MARMELLATE E CONSERVE

Aroma naturale per colomba di Pasqua

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Hai deciso di fare la [colomba](#) ma ogni volta **manca qualcosa** rispetto al prodotto artigianale che ti era piaciuto tanto? **Ti svelo un segreto**: c'è un aroma in commercio che rende il sapore della **tua colomba** molto simile a quella che compri o che ti viene regalata, si tratta dell'aroma naturale per colomba di Pasqua.

Questo ingrediente segreto possiamo anche **riprodurlo in casa**, oggi ti faccio vedere come si fa in modo semplice e con poca fatica un perfetto aroma per colomba da aggiungere alle tue colombe di pasqua, o anche ad altri dolci lievitati che

acquisteranno il caratteristico sapore agrumato e speziato. Prova l'**aroma naturale per colomba** anche per insaporire dolci come [ciambelloni](#) e [panettoni](#) fatti in casa, i tuoi dolci saranno perfetti!

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per preparare in casa l'**aroma naturale per colomba** da usare ogni volta che vuoi gustare un dolce davvero goloso!

Ecco alcune ricette che potrebbero piacerti:

[Glassa a specchio](#)

[Ganache al cioccolato fondente e miele](#)

[Crema al cioccolato per farcire](#)

[Ghiaccia reale](#)

[Latte condensato](#)

INGREDIENTI

ARANCIA CANDITA 70 gr

ACQUA 20 gr

ZUCCHERO 20 gr

MIELE 20 gr

SCIROPPO DI GLUCOSIO 20 gr

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 6 gr

SCORZA DI LIMONE 4 gr

VANILLINA 2 gr

SALE 1 gr

PREPARAZIONE

- 1** Ecco le istruzioni per preparare in casa l'aroma naturale per colomba: mescola la quantità di acqua prevista con l'acqua ai fiori d'arancio, il sale e lo zucchero, continua a mescolare fino a far sciogliere lo zucchero.





- 2 Porta il liquido aromatico in un pentolino, mettilo sopra al fornello, fiamma bassa, e porta a bollore mescolando delicatamente.





3 Quando l'acqua aromatica zuccherata ha raggiunto il bollore, spegni il fuoco e inizia ad aggiungere tutti gli altri ingredienti: Il miele, lo sciroppo di glucosio, le scorze di arance candite, la scorza di limone tagliata (evitando la parte bianca) e infine la vanillina. Riporta il pentolino sul fuoco e riporta a bollore mescolando.









4 Fai bollire per pochi minuti e poi sposta il composto nel bicchiere di un frullatore o mixer da cucina e frulla fino a ridurre il tutto in purea. Decidi tu se vuoi un composto molto cremoso o granuloso, è indifferente per lo scopo che ha questa ricetta.





L'AROMA NATURALE PER COLOMBA PASQUALE PUÒ ESSERE UTILIZZATO

Aggiungi l'aroma naturale per colomba all'impasto della colomba, in questo caso, è consigliabile utilizzarne una quantità pari al 2% del peso dell'impasto.

IN DIVERSI MODI:

Spruzza l'aroma naturale per colomba sulla colomba prima di infornarla, donerà al dolce un profumo più intenso.

Utilizza l'aroma naturale per colomba per preparare una glassa o una crema da farcire la colomba, in questo caso, è consigliabile diluirlo con un po' di acqua o latte.

L'aroma naturale per colomba pasquale è un ingrediente facoltativo, ma che contribuisce a rendere il dolce ancora più goloso e profumato.

CONSERVAZIONE

L'aroma naturale per la colomba va conservato in frigo, in un barattolo a chiusura ermetica per non più di 15 giorni.