

#### 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 <u>colomba</u> 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 <u>ciambelloni</u> e <u>panettoni</u> 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

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









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





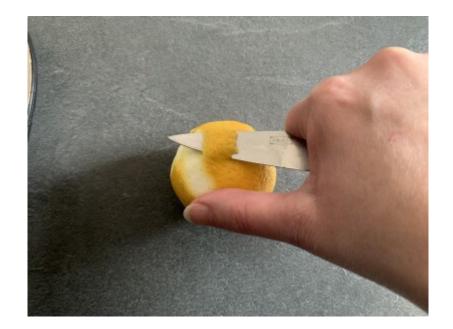
Quando l'acqua aromatica zuccherata ha raggiunto il bollore, spegni il fuoco e inizia ad aggiungere tutti gli altri ingredienti: Il miele, lo sciroppo di glucosio, le scorze di arance candite, la scorza di limone tagliata (evitando la parte bianca) e infine la vanillina. Riporta il pentolino sul fuoco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

















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 del impasto.

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.