La colomba di Pasqua

il mio cibo

Identikit «sensoriale»

NOME: **COLOMBA**

DEFINIZIONE: *prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida*

FORMA: *ovale e irregolare simile ad una colomba*

STRUTTURA: *soffice ad alveolatura allungata*

SEGNI PARTICOLARI: *glassatura superiore ottenuta con albume e zucchero e decorazione con granella di zucchero e mandorle*

vademecum per il consumatore

Alcuni buoni consigli per scegliere la migliore colomba per la colazione pasquale!

Attenzione all'etichetta

Gli **ingredienti** sono definiti dal decreto del 2005, ma le colombe pasquali in commercio non sono tutte uguali:

Prezzo e **Marchio** non sono di grande aiuto per valutare la qualità; facciamo quindi attenzione ai dettagli!

Origine

se prodotta in **Italia**, siamo sicuri di aver comprato una "***vera***" **Colomba di Pasqua**

Confezione:

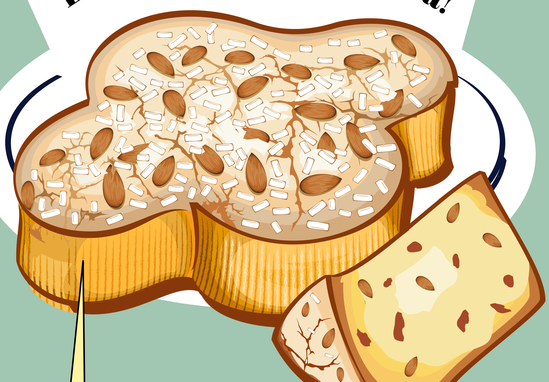
1) La **denominazione** e la **descrizione** ci dicono se una colomba è "**classica**" oppure "**speciale**" (ad esempio se *farcita* o *senza canditi* o con *glassatura speciale*, ...)

2) Una **foto** accattivante è spesso pubblicità ingannevole ma, se la colomba ha una **forma diversa**, è obbligatoria

Ingredienti:

- **Uova**: le colombe sono fatte con **uova fresche** (categoria "A") e i **tuorli** devono rappresentare **non meno del 4%**
- **Burro**: una colomba di qualità avrà **almeno il 16%** di burro, senza l'utilizzo di altre sostanze grasse
- **Canditi**: la percentuale di impiego deve essere **superiore al 15%**
- **Mandorle**: la *glassatura classica* ne richiede **minimo il 2%**
- **Lieviti**: nelle colombe di minore qualità sono usati anche altri lieviti (max. 1%)
- **Conservanti**: l'*acido sorbico* o *sorbato di potassio* possono appesantire la digestione
- **Aromi**: una buona colomba non ha bisogno di altri aromi

L'assaggio... a prima vista!



- **LIEVITAZIONE**: se la colomba è piatta rispetto al "*pirottino*" (il contenitore di carta) non sarà di ottima qualità
- **ALVEOLATURA**: i "buchini" nell'impasto devono essere allungati ma non troppo grandi
- **SCORZE di AGRUMI CANDITI**: più sono morbidi e grandi, maggiore è la loro qualità
- **CROSTA e GLASSATURA**: di colore dorato ma non troppo scura, la crosta deve essere croccante e la glassatura ben attaccata
- **MANDORLE e GRANELLA di ZUCCHERO**: se intere e grandi, la colomba sarà migliore