



LA CASA DEL LIEVITO  
Corsi Online

## Grandi lievitati pasquali 2026



Fabio Franco

# Grandi lievitati pasquali 2026

La colomba pasquale è uno dei simboli più riconoscibili della nostra tradizione dolciaria. Un prodotto che unisce tecnica, significato e memoria collettiva. La sua nascita risale agli anni Trenta del Novecento, quando Angelo Motta, già protagonista di una vera rivoluzione con il panettone, ebbe l'intuizione di creare un grande lievitato dedicato alla Pasqua.

L'idea fu semplice e geniale allo stesso tempo: partire da un impasto ricco e soffice, affine a quello del panettone, e trasformarlo in un dolce nuovo, riconoscibile, fortemente simbolico. La forma della colomba, emblema di pace e rinascita, fece il resto. Da allora, questo lievitato è diventato un punto fermo della pasticceria italiana, apprezzato e replicato anche ben oltre i confini nazionali.

Questa dispensa nasce come supporto al corso online dedicato ai grandi lievitati pasquali, ma è pensata per essere uno strumento completo anche se utilizzata in autonomia. Al suo interno troverai spiegati in modo chiaro e dettagliato tutti i passaggi necessari per affrontare questi impasti complessi, rendendola adatta sia a chi si avvicina per la prima volta a questo mondo, sia a chi già lavora a livello avanzato.

I grandi lievitati pasquali, esattamente come quelli natalizi, non ammettono improvvisazione. Sono tra le preparazioni più tecniche dell'arte bianca e richiedono studio, metodo e grande attenzione in ogni fase del processo. La comprensione delle tecniche e una lettura consapevole della dispensa sono elementi indispensabili per ottenere risultati all'altezza.

Le ricette raccolte in questa guida sono il frutto di numerosi test, prove ed equilibrature precise. Ogni passaggio è stato calibrato con cura e per questo si sconsiglia di apportare modifiche senza una piena consapevolezza delle conseguenze, soprattutto quando si interviene sulla struttura dell'impasto o sulla gestione del lievito.

Sebbene nella dispensa venga presentata anche una tecnica alternativa, i grandi lievitati nascono e vivono grazie al lievito madre. È lui a garantire struttura, conservabilità, sofficità prolungata e la giusta umidità nel tempo: caratteristiche che non possono essere replicate con il lievito di birra.

Per questo motivo, uno dei primi argomenti affrontati è proprio la corretta preparazione del lievito madre. Capirlo, controllarlo e rispettarlo è il vero punto di partenza per affrontare con successo i grandi lievitati pasquali.

Fabio Franco

# Indice

Grandi lievitati pasquali 2026 .....	2
Diritti d'Autore e Copyright.....	6
Premesse .....	7
Queste ricette sono universali .....	8
Attrezzature necessarie.....	9
L'importanza delle materie prime .....	10
Pianifica i tempi .....	11
I passaggi fondamentali .....	12
Come utilizzare questa dispensa .....	14
Le quantità nelle ricette .....	15
Cos'è il lievito madre .....	17
Un'alternativa al lievito madre .....	19
Preparazioni di base .....	20
Crema pasticciera per impasti .....	20
Pasta di arancia o di agrumi .....	21
Preparazione del rum.....	22
Salsa al caramello .....	23
Procedimento per la colomba .....	24
Preparazione del lievito madre .....	24
Le emulsioni.....	27
Le sospensioni .....	28
Variazione delle sospensioni.....	29
Realizzazione del 1° impasto .....	30
Realizzazione del 2° impasto .....	31
Formatura della colomba .....	32
Lievitazione finale .....	32
Glassatura della colomba .....	32
Cottura della colomba.....	33
Il confezionamento .....	33
Problemi comuni e come risolverli .....	34
Migliorare la shelf life .....	36
Le ricette del corso .....	37
Colomba classica semplificata.....	38
Colomba al gianduia semplificata .....	39
Nuove ricette 2026.....	40
Un grande lievitato al caramello.....	41
Colomba al caramello salato .....	42
Cioccolato e marasche .....	43
Colomba Dark Cherry.....	44
A proposito di Biancaneve .....	46



I petali di limone.....	47
Ancora Biancaneve.....	48
Una nuova colomba salata.....	49
Colomba salata al gorgonzola.....	50
La colomba al caffè.....	51
Colomba al caffè 2026.....	53
La Colomba al pistacchio.....	54
Colomba al pistacchio 2026.....	55
Le ricette degli anni precedenti.....	56
La colomba ai frutti misti.....	57
Colomba ai frutti misti.....	58
Colomba ai frutti di bosco.....	59
La Colomba Tuttifrutti.....	60
Colomba Tuttifrutti.....	61
La colomba salata affumicata.....	62
Colomba salata affumicata.....	64
La colomba 2024.....	65
Colomba 2024 - farcitura e glassatura.....	66
Colomba 2024 senza canditi.....	67
Colomba 2024 con canditi.....	68
Colomba 2024 con gocce di cioccolato.....	69
Colomba semi-integrale.....	70
Colomba cioccolato e rum.....	72
Colomba classica 2022.....	74
Colomba 2022 con gocce di cioccolato.....	75
Colomba al gianduia 2022.....	76
Colomba salata 2022.....	77
La colomba classica.....	78
Le glasse.....	79
Glasse da cottura.....	80
Glassa classica.....	81
Glassa al cacao.....	81
Glassa al caffè.....	81
Glassa al pistacchio.....	82
Glassa profumata alla frutta.....	82
Glassa al Muscovado.....	82
Glasse da copertura.....	83
Glassa al caramello salato.....	84
Glassa al cioccolato e caffè.....	84
Glassa al cioccolato e pistacchio.....	85
Glassa al cioccolato.....	85
Glassa al cioccolato e agrumi.....	85

Glassa piccante per colombe salate.....	86
Le bagne alcoliche.....	87
Bagnatura della colomba .....	87
Bagna al maraschino.....	88
Bagna al rum.....	89
Bagna all'amaretto.....	89
Bagna all'anice.....	89
Il Marzapane .....	90
Marzapane classico.....	92
Marzapane al pistacchio .....	92
Marzapane al caffè.....	93
Le gelatine per i grandi lievitati.....	94
Gelatine di frutta.....	96
Creme alcoliche e sciroppi .....	97
Crema di limoncello di Giuseppe Palomba.....	98
Crema al cioccolato di Giuseppe Palomba .....	99
Crema di caffè .....	100
Conclusioni .....	101

# Diritti d'Autore e Copyright

Questa dispensa contiene ricette esclusive elaborate, testate e verificate da **Fabio Franco** per Docet S.r.l.


**È destinata esclusivamente all'uso personale** e, nel rispetto delle normative sul diritto d'autore, **non può essere divulgata a terzi**, né tramite mezzi digitali o cartacei, né su siti web, social media o altre piattaforme.

I prodotti realizzati seguendo queste ricette possono essere **condivisi sui social, ma senza pubblicare la ricetta** o parti di essa, che rimane riservata esclusivamente a chi ha acquistato la dispensa.

Oltre all'aspetto legale, va considerata anche una questione di **correttezza nei confronti dell'autore**. Preparare e mettere a punto ricette richiede tempo, impegno e professionalità: è un lavoro a tutti gli effetti, da cui dipende anche il sostentamento di chi lo svolge.

Condivido già attraverso il sito e il gruppo Facebook una grande quantità di contenuti e ricette gratuitamente: se desidero continuare a farlo, ho bisogno che il mio lavoro venga rispettato e sostenuto anche attraverso queste dispense.

**I contenuti di questo documento sono protetti dal diritto d'autore** ai sensi della normativa vigente nella Repubblica di San Marino e delle convenzioni internazionali applicabili. La riproduzione, distribuzione o pubblicazione non autorizzata, anche parziale, costituisce **violazione dei diritti di proprietà intellettuale e può comportare conseguenze legali**.

 © Docet S.r.l. 2026 - Tutti i diritti riservati.

È vietata la riproduzione, anche parziale, senza autorizzazione scritta della società.

# Premesse

Gli argomenti trattati in questa dispensa sono numerosi e potrebbe non essere immediato trovare subito l'informazione che cerchi. Per questo è stato predisposto un indice iniziale che ti permette di raggiungere rapidamente la pagina della preparazione che ti interessa. Utilizzalo ogni volta che hai bisogno di orientarti meglio all'interno della dispensa.

Ti consiglio di utilizzare questa dispensa in formato digitale e di stampare volta per volta solo le parti che ti servono per una determinata realizzazione.

Questo corso è pensato principalmente per chi ha già conoscenza delle basi della panificazione e un minimo di dimestichezza con gli impasti. Tuttavia, è perfettamente adatto anche a chi si avvicina per la prima volta alla preparazione di un grande lievitato: durante il corso affronteremo insieme tutte le fasi più importanti, imparando passo dopo passo come gestirle nel modo corretto.

Per facilitare l'apprendimento, sono previste anche alcune ricette semplificate, pensate proprio per chi ha meno esperienza e vuole acquisire sicurezza partendo da preparazioni più accessibili.

Il corso si svolge in modalità online, e questo ti permetterà di realizzare i tuoi prodotti direttamente a casa, con la supervisione di Fabio, seguendo passo passo ogni fase della lavorazione.

Durante il corso consiglio l'uso del pre-fermento a base di lievito di birra che trovi nelle prossime pagine, appositamente calibrato per garantire tempi e modalità analoghi a quelli usati con il lievito madre. Questo approccio permette a tutti di lavorare insieme con lievitazioni sincronizzate, ed è particolarmente indicato per chi non ha a disposizione un lievito madre o non è certo della sua buona salute e forza.

Chi invece possiede un lievito madre ben gestito, in ottima salute ed è abituato a lavorare su questo tipo di impasti, potrà usarlo anche durante il corso.

Fabio, da parte sua, utilizzerà il suo lievito madre durante tutto il corso, così da mostrare la lavorazione secondo il metodo tradizionalmente utilizzato per la realizzazione dei grandi lievitati. Questo permetterà anche di evidenziare le eventuali differenze nei tempi, nelle consistenze e nei risultati, offrendo un confronto utile e pratico per chi desidera fare un salto di qualità. Una volta acquisita la tecnica, sarà comunque semplice replicare le ricette anche con il lievito madre, seguendo i medesimi passaggi.

# Queste ricette sono universali

Tutte le ricette presenti in questa dispensa possono essere realizzate con qualunque tipologia di lievito madre:

- Lievito madre liquido (idratazione 100%)
- Lievito madre semisolido (idratazione 75%)
- Lievito madre solido (idratazione 45–50%)

In ogni ricetta troverai indicato **“lievito madre solido”**, ma questo non significa che tu debba necessariamente gestire il tuo lievito in forma solida. La dicitura si riferisce semplicemente alla **consistenza finale richiesta dall’impasto**, non al tipo di lievito da cui devi partire.

Puoi iniziare da qualsiasi lievito madre tu stia già utilizzando: liquido, semisolido o solido. **Attraverso i rinfreschi** specifici indicati per ciascuna tipologia, **arriverai alla consistenza “solida” prevista dalla ricetta**, pronta per essere utilizzata nell’impasto.

Questo sistema semplifica notevolmente il lavoro.

Non è più necessario cercare versioni diverse della stessa ricetta in base al lievito utilizzato. **Non è necessario fare calcoli per convertire una formula pensata per lievito solido in una per lievito liquido o semisolido**. Non è necessario modificare proporzioni o adattare ingredienti.

C’è una sola ricetta.

Una ricetta universale, accessibile a chiunque, indipendentemente dal tipo di lievito madre che gestisce abitualmente.

**Il procedimento di rinfresco diventa quindi lo strumento di collegamento tra il tuo lievito e la struttura della ricetta**. Seguendo le indicazioni specifiche, otterrai sempre un lievito nella consistenza corretta, adatto a sostenere l’impasto previsto.

Questo approccio elimina uno degli ostacoli più comuni per chi si avvicina ai grandi lievitati: la paura di “non avere il lievito giusto”. Il lievito giusto è quello che già hai, purché venga preparato nel modo corretto prima dell’impasto.

In questo modo, tutte le ricette della dispensa diventano realmente utilizzabili da chiunque, senza complicazioni inutili e senza dover riscrivere o reinterpretare le formule.

# Attrezzature necessarie

Prima di iniziare, è bene sapere quali attrezzature non possono mancare per affrontare nel modo giusto la preparazione di un grande lievitato.

## **Impastatrice**

L'impasto di un grande lievitato è ricco e complesso; farlo a mano è quasi impossibile, quindi serve un'impastatrice a spirale, a braccia tuffanti o una planetaria.

## **Contenitori per la lievitazione**

Per la lievitazione del primo impasto serve un contenitore che possa ospitare un volume quadruplo rispetto a quello iniziale. In base alla quantità del tuo impasto, puoi verificare il volume necessario grazie al calcolatore disponibile a questo link:

<https://casadellievito.it/dimensione-contenitori-per-la-lievitazione/>

## **Stampi per colomba**

Decidi le dimensioni dei prodotti che vuoi realizzare, acquista gli appositi stampi in carta e verifica la capacità con l'apposito calcolatore che trovi sul sito: <https://casadellievito.it/calcola-quanto-impasto-mettere-in-uno-stampo/>

## **Forno**

Ovviamente serve un forno per la cottura, che non dovrebbe mancare in ogni cucina.

## **Termometro a sonda**

Serve per verificare la temperatura interna del prodotto e stabilire se è cotto. Per i forni casalinghi, scegli un modello con cavetto, così da leggere la temperatura dall'esterno senza aprire continuamente il forno.

## **Spilloni**

Servono per capovolgere le colombe appena sfornate: utilizza quelli appositi in metallo.

## **Sacchetti per il confezionamento**

Procurati i sacchetti appositi e i relativi lacci, per confezionare i tuoi prodotti.

## **Alcol a 95°**

Prima di inserire il prodotto nel sacchetto, spruzza un po' di alcol a 95°, che aiuta a contrastare l'insorgere delle muffe.

# L'importanza delle materie prime

La riuscita di un grande lievitato dipende non solo dalla tecnica e dal lievito, ma anche dalla qualità degli ingredienti utilizzati.

## La farina

Scegli una farina specifica per grandi lievitati, in grado di sostenere lunghe lievitazioni e impasti ricchi di grassi e zuccheri. Da molti anni utilizzo la **Petra 6384** e ne apprezzo la qualità costante e l'affidabilità nelle prestazioni. Ovviamente esistono altre farine adatte, ma per lavorare con tranquillità assicurati che siano **espressamente indicate per grandi lievitati**.

## Il burro

Scegli un burro di qualità ottenuto per centrifuga, con un contenuto di materia grassa dell'82%. A differenza del burro da affioramento, ha un sapore più delicato e una minore acidità, qualità essenziali per mantenere l'equilibrio aromatico e la struttura perfetta di un grande lievitato.

## Il tuorlo

Il tuorlo d'uovo fresco è la scelta più sicura, ma puoi utilizzare anche quello in brick, assicurandoti che non contenga conservanti, soprattutto **sorbato di potassio**. Questo additivo (**E202**) è un conservante alimentare usato per impedire la crescita di muffe e lieviti indesiderati, ma nel caso di impasti con lievito madre, risulta dannoso perché **blocca la fermentazione, compromettendo la riuscita del prodotto**.

## I canditi

I canditi sono un ingrediente fondamentale nella colomba, quindi è essenziale sceglierli di alta qualità. Preferisci **canditi artigianali**, privi di conservanti e, se possibile, conservati nel loro **sciropo di canditura**, che li mantiene più morbidi e umidi, evitando che risultino secchi o gommosi nell'impasto.

## Le gocce di cioccolato

Scegli un **cioccolato specifico per la cottura**, progettato per assorbire meno umidità dall'impasto, consentendo al prodotto di rimanere più umido nel tempo. Questo tipo di cioccolato si scioglie in modo controllato, evitando di disperdersi eccessivamente nell'impasto e rimanendo più compatto dopo il raffreddamento.

# Pianifica i tempi

Dall'avvio del primo rinfresco del lievito fino al completamento della cottura, sono necessarie circa **30 ore**. A queste si aggiunge il tempo per il raffreddamento e l'asciugatura, che richiede almeno **6-7 ore** prima di poter procedere al confezionamento. In totale, per completare un grande lievitato occorrono circa **36-38 ore**.

Per realizzare questo tipo di prodotto non serve fretta e non si devono cercare scorciatoie. Ogni fase ha i suoi tempi naturali e rispettarli è fondamentale per il successo del lievitato. La fretta o l'improvvisazione rischiano di vanificare il lungo lavoro svolto e di sprecare inutilmente materiali costosi, come burro, uova e canditi.

Non è consigliabile inventarsi "acrobazie" come mettere gli impasti in frigorifero sperando di "congelare" la situazione e farla ripartire a piacimento. Questi tentativi spesso compromettono la struttura dell'impasto e l'attività del lievito madre, rendendo il risultato finale insoddisfacente.

È possibile, invece, utilizzare temperature più basse per rallentare le lievitazioni e allungare i tempi, ma questo deve essere fatto in maniera oculata. Ogni variazione deve essere gestita con attenzione, considerando il comportamento del lievito madre.

Una pianificazione accurata, che rispetti i tempi naturali del processo, è essenziale per ottenere un grande lievitato perfetto senza inutili stress e con la soddisfazione di un lavoro ben fatto.

## Esempio di Scaletta per la Produzione di un Grande Lievitato

Per organizzare al meglio il lavoro e rispettare i tempi necessari, ecco una possibile scaletta da seguire:

- **10:00 (Primo giorno):** Primo rinfresco del lievito madre.
- **14:00 (Primo giorno):** Secondo rinfresco del lievito madre.
- **17:00 (Primo giorno):** Preparazione del primo impasto e lievitazione notturna fino al mattino successivo.
- **07:00 (Secondo giorno):** Preparazione del secondo impasto.
- **08:30 (Secondo giorno):** Formatura e inizio della lievitazione finale.
- **13:30 - 16:00 (Secondo giorno):** Cottura, in base alla ricetta.
- **22:00 (Secondo giorno):** Confezionamento, dopo il raffreddamento e l'asciugatura completa della parte esterna del prodotto.

Questa scaletta ti consente di distribuire le fasi di lavoro in maniera efficiente, rispettando i tempi naturali di lievitazione. Se tutto sarà fatto a regola d'arte, il risultato sarà di qualità, senza fretta o interruzioni forzate.