

## SCHEDA INGREDIENTI



### 3<sup>a</sup> Categoria: Colomba innovativa

Attività: pasticceria incerti

Cognome e Nome: agnessini daniele

Località: reggio emilia - reggio emilia

Telefono: 3497014852

Email: agnessinidaniele@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	49,80
TUORLO	200	9,96
BURRO DI LATTERIA	175	8,72
ZUCCHERO	185	9,21
LIEVITO MADRE	115	5,73
ACQUA	250	12,45
SALE	8	0,40
MIELE	50	2,49
MALTO	5	0,25
BACCHE DI VANIGLIA	20	1,00
TOTALE IMPASTO	2.008	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 65%)	180	8,96
CREMINO GIANDUIA SCURO	400	19,92
OLIO ESSENZIALE VIOLETTA	5	0,25
TOTALE IMPASTO + INERTI	2.593	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 12/06/2024

DATA SCADENZA: 12/07/2024

COLOMBA DUCHESSA 2.0

## SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	49,80
TUORLO	200	9,96
BURRO DI LATTERIA	175	8,72
ZUCCHERO	185	9,21
LIEVITO MADRE	115	5,73
ACQUA	250	12,45
SALE	8	0,40
MIELE	50	2,49
MALTO	5	0,25
BACCHE DI VANIGLIA	20	1,00
TOTALE IMPASTO	2.008	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 65%)	180	8,96
CREMINO GIANDUIA SCURO	400	19,92
OLIO ESSENZIALE VIOLETTA	5	0,25
TOTALE IMPASTO + INERTI	2.593	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 12/06/2024

DATA SCADENZA: 12/07/2024

COLOMBA DUCHESSA 2.0