

## SCHEDA INGREDIENTI



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

Attività: pasticceria incerti

Cognome e Nome: agnessini danielle

Località: reggio emilia - reggio emilia

Telefono: 3497014852

Email: agnessinidanielle@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	26,00
TUORLO	400	10,40
BURRO DI LATTERIA	550	14,30
ZUCCHERO	370	9,62
LIEVITO MADRE	230	5,98
ACQUA	760	19,76
SALE	16	0,42
MIELE	100	2,60
MALTO	10	0,26
BACCHE DI VANIGLIA	40	1,04
OLIO ESSENZIALE VIOLA	10	0,26
CIOCCOLOATO FONDENTE 65%	360	9,36
TOTALE IMPASTO	3.846	

ALTRO (CREMINO GIANDUIA SCURO)	800	20,80
CREMA ZABAIONE	400	10,40
TOTALE IMPASTO + INERTI	5.046	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
BURRO 100GR		

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	26,00
TUORLO	400	10,40
BURRO DI LATTERIA	550	14,30
ZUCCHERO	370	9,62
LIEVITO MADRE	230	5,98
ACQUA	760	19,76
SALE	16	0,42
MIELE	100	2,60
MALTO	10	0,26
BACCHE DI VANIGLIA	40	1,04
OLIO ESSENZIALE VIOLA	10	0,26
CIOCCOLOATO FONDENTE 65%	360	9,36
TOTALE IMPASTO	3.846	

ALTRO (CREMINO GIANDUIA SCURO)	800	20,80
CREMA ZABAIONE	400	10,40
TOTALE IMPASTO + INERTI	5.046	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
BURRO 100GR		

DATA PRODUZIONE: 12/06/2024

DATA SCADENZA: 12/07/2024

Colomba Duchessa 2.0