

SCHEDA INGREDIENTI



3^ 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	26,44
TUORLO	270	7,14
BURRO DI LATTERIA	490	12,96
ZUCCHERO	360	9,52
LIEVITO MADRE	230	6,08
ACQUA	820	21,68
SALE	16	0,42
MIELE	100	2,64
BACCHE DI VANIGLIA	20	0,53
CIOCCOLATO FONDENTE 75%	350	9,25
PASTA NOCCIOLA	120	3,17
OLIO ESSENZIALE VIOLA	6	0,16
TOTALE IMPASTO	3.782	

ALTRO (CREMINO GIANDUIA SCURO)	600	15,86
CREMA ZABAIONE	400	10,58
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.782	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ZUCCHERO (225 GR) FARINA DI NOCCIOLE (150 GR) FARINA DI FRUMENTO (75 GR) BURRO 225 GR SALE 2 GR		

DATA PRODUZIONE: 12/06/2024

DATA SCADENZA: 12/07/2024

Ho scelto di presentarvi questo lievito perché vorrei rappresentare non solo la mia regione bensì anche la mia terra. Pertanto ho scelto di portare la duchessa di parma, un dolce tipico locale rivolto alla duchessa Maria Luigia arrivata a Parma nel 1816 dopo l'esilio dalla Francia. Ho ricreato un impasto scuro ricordando il cioccolato, per rafforzare il sapore di nocciola ho realizzato un cremino gianduia fondente e un craquelin alla nocciola per ricordare la famosa "Frolla Duchessa", farcita al suo interno con zabaione. Per concludere la tradizione e completarla come gusto, ho deciso di inserire un olio essenziale alla viola per richiamare la famosa violetta di Parma (simbolo che identificava Napoleone ovvero consorte di Maria Luigia). Con questo non porto solo un colomba ma vorrei trasmettere un'idea, un pensiero, un pezzo di storia in chiave moderna. Buona degustazione a tutti!

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	26,44
TUORLO	270	7,14
BURRO DI LATTERIA	490	12,96
ZUCCHERO	360	9,52
LIEVITO MADRE	230	6,08
ACQUA	820	21,68
SALE	16	0,42
MIELE	100	2,64
BACCHE DI VANIGLIA	20	0,53
CIOCCOLATO FONDENTE 75%	350	9,25
PASTA NOCCIOLA	120	3,17
OLIO ESSENZIALE VIOLA	6	0,16
TOTALE IMPASTO	3.782	

ALTRO (CREMINO GIANDUIA SCURO)	600	15,86
CREMA ZABAIONE	400	10,58
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.782	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ZUCCHERO (225 GR) FARINA DI NOCCIOLE (150 GR) FARINA DI FRUMENTO (75 GR) BURRO 225 GR SALE 2 GR		

DATA PRODUZIONE: 12/06/2024

DATA SCADENZA: 12/07/2024

Ho scelto di presentarvi questo lievito perché vorrei rappresentare non solo la mia regione bensì anche la mia terra. Pertanto ho scelto di portare la duchessa di parma, un dolce tipico locale rivolto alla duchessa Maria Luigia arrivata a Parma nel 1816 dopo l'esilio dalla Francia. Ho ricreato un impasto scuro ricordando il cioccolato, per rafforzare il sapore di nocciola ho realizzato un cremino gianduia fondente e un craquelin alla nocciola per ricordare la famosa "Frolla Duchessa", farcita al suo interno con zabaione. Per concludere la tradizione e completarla come gusto, ho deciso di inserire un olio essenziale alla viola per richiamare la famosa violetta di Parma (simbolo che identificava Napoleone ovvero consorte di Maria Luigia). Con questo non porto solo un colomba ma vorrei trasmettere un'idea, un pensiero, un pezzo di storia in chiave moderna. Buona degustazione a tutti!