

SCHEDA INGREDIENTI



3^a Categoria: Colomba innovativa

Attività: rosalina srl

Cognome e Nome: markovic vladan

Località: san martino in strada (LO) - lodi

Telefono: 3479651039

Email: vladan.markovic90@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	30,40
TUORLO	436	13,25
BURRO DI LATTERIA	655	19,91
ZUCCHERO	313	9,51
LIEVITO MADRE	218	6,63
ACQUA	364	11,06
SALE	16	0,49
PASTA D'ARANCIA	127	3,86
AROMI (VANIGLIA)	1	0,03
MASCARPONE "CARENA"	160	4,86
TOTALE IMPASTO	3.290	

ALTRO (MIRTILLI ROSSI CANDITI)	800	24,32
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.090	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
MANDORLE (GREZZE 7-8 PEZZI) ALBUME (338) ZUCCHERO (500) FARINA DI MANDORLE (338) AMIDO DI MAIS (120) OLIO DI SEMI (77) ZUCCHERO IN GRANELLA (20)		

DATA PRODUZIONE: 22/06/2024

DATA SCADENZA: 30/07/2024

buongiorno, volevo spendere due parole sulle caratteristiche di questa colomba. Ho scelto di aggiungere il mascarpone alla ricetta in quanto è stato inventato proprio nel lodigiano e volevo valorizzare il lievito con un prodotto a km0 tipico della zona. Abbiamo scelto il caseificio "carena" perchè uno dei migliori ed il piu gettonato dai lodigiani, pensate che la gente a volte si fa anche un ora di coda per acquistare quel mascarpone. ho abbinato infine i mirtilli rossi canditi perche mi serviva dell'acidità che "pulisse la bocca" dalla corposità del mascarpone.

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	30,40
TUORLO	436	13,25
BURRO DI LATTERIA	655	19,91
ZUCCHERO	313	9,51
LIEVITO MADRE	218	6,63
ACQUA	364	11,06
SALE	16	0,49
PASTA D'ARANCIA	127	3,86
AROMI (VANIGLIA)	1	0,03
MASCARPONE "CARENA"	160	4,86
TOTALE IMPASTO	3.290	

ALTRO (MIRTILLI ROSSI CANDITI)	800	24,32
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.090	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
MANDORLE (GREZZE 7-8 PEZZI) ALBUME (338) ZUCCHERO (500) FARINA DI MANDORLE (338) AMIDO DI MAIS (120) OLIO DI SEMI (77) ZUCCHERO IN GRANELLA (20)		

DATA PRODUZIONE: 22/06/2024

DATA SCADENZA: 30/07/2024

buongiorno, volevo spendere due parole sulle caratteristiche di questa colomba. Ho scelto di aggiungere il mascarpone alla ricetta in quanto è stato inventato proprio nel lodigiano e volevo valorizzare il lievito con un prodotto a km0 tipico della zona. Abbiamo scelto il caseificio "carena" perchè uno dei migliori ed il piu gettonato dai lodigiani, pensate che la gente a volte si fa anche un ora di coda per acquistare quel mascarpone. ho abbinato infine i mirtilli rossi canditi perche mi serviva dell'acidità che "pulisse la bocca" dalla corposità del mascarpone.