

## SCHEDA INGREDIENTI



### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Pasticceria cappiello

Cognome e Nome: CAPPIELLO alessandro

Località: santa maria capua vetere - CE

Telefono: 3488914959

Email: info@pasticceriacappiello.net

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	26,34
TUORLO	600	7,92
BURRO DI LATTERIA	700	18,46
ZUCCHERO	400	12,22
LIEVITO MADRE	200	3,68
ACQUA	400	0,00
SALE	12	0,37
PASTA D'ARANCIA	100	2,55
MIELE	100	2,21
MALTO	25	0,69
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,08
TOTALE IMPASTO	3.540	

CANDITI AGRUMI	1.000	25,48
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.540	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	225	4,96
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MAIS   AMIDO DI MAIS   OLIO DI SEMI		

DATA PRODUZIONE: 21/06/2024

DATA SCADENZA: 21/07/2024

## SCHEDA INGREDIENTI



### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	26,34
TUORLO	600	7,92
BURRO DI LATTERIA	700	18,46
ZUCCHERO	400	12,22
LIEVITO MADRE	200	3,68
ACQUA	400	0,00
SALE	12	0,37
PASTA D'ARANCIA	100	2,55
MIELE	100	2,21
MALTO	25	0,69
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,08
TOTALE IMPASTO	3.540	

CANDITI AGRUMI	1.000	25,48
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.540	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	225	4,96
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MAIS   AMIDO DI MAIS   OLIO DI SEMI		

DATA PRODUZIONE: 21/06/2024

DATA SCADENZA: 21/07/2024