

SCHEDA INGREDIENTI



1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: PASTICCERIA FORTUNA

Cognome e Nome: Gallucci Leonardo

Località: montecosaro - mc

Telefono: 3466768393

Email: pasticceriafortuna@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	25,14
TUORLO	409	5,16
BURRO DI LATTERIA	727	18,31
ZUCCHERO	455	13,25
LIEVITO MADRE	200	3,52
ACQUA	491	0,00
SALE	15	0,43
PASTA D'ARANCIA	182	4,42
MIELE	33	0,69
MALTO	9	0,24
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,10
TOTALE IMPASTO	3.525	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA)	1.182	28,75
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.707	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	218	4,64
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI ARPELLINE FARINA DI MAIS FARINA DI FRUMENTO OLIO DI SEMI ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 21/06/2024

DATA SCADENZA: 21/08/2024

SCHEDA INGREDIENTI



1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	25,14
TUORLO	409	5,16
BURRO DI LATTERIA	727	18,31
ZUCCHERO	455	13,25
LIEVITO MADRE	200	3,52
ACQUA	491	0,00
SALE	15	0,43
PASTA D'ARANCIA	182	4,42
MIELE	33	0,69
MALTO	9	0,24
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,10
TOTALE IMPASTO	3.525	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA)	1.182	28,75
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.707	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	218	4,64
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI ARPELLINE FARINA DI MAIS FARINA DI FRUMENTO OLIO DI SEMI ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 21/06/2024

DATA SCADENZA: 21/08/2024