

## SCHEDA INGREDIENTI



### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: PASTICCERIA PRINCESS

Cognome e Nome: CRISPO NINO

Località: AIROLA - BENEVENTO

Telefono: 3452348203

Email: INFO@PASTICCERIAPRINCESS.IT

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	28,20
TUORLO	400	5,65
BURRO DI LATTERIA	620	17,51
ZUCCHERO	450	14,72
LIEVITO MADRE	300	5,92
ACQUA	400	0,00
SALE	15	0,49
PASTA D'ARANCIA	100	2,73
MIELE	100	2,37
MALTO	10	0,30
BACCHE DI VANIGLIA	10	0,30
PASTA MANDARINO	100	
TOTALE IMPASTO	3.505	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA CANDITA)	800	21,83
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.305	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	100	2,32
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MAIS   FECOLA DI PATATE   OLIO DI SEMI   ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 24/06/2024

DATA SCADENZA: 24/07/2024

## SCHEDA INGREDIENTI



### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	28,20
TUORLO	400	5,65
BURRO DI LATTERIA	620	17,51
ZUCCHERO	450	14,72
LIEVITO MADRE	300	5,92
ACQUA	400	0,00
SALE	15	0,49
PASTA D'ARANCIA	100	2,73
MIELE	100	2,37
MALTO	10	0,30
BACCHE DI VANIGLIA	10	0,30
PASTA MANDARINO	100	
TOTALE IMPASTO	3.505	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA CANDITA)	800	21,83
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.305	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	100	2,32
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MAIS   FECOLA DI PATATE   OLIO DI SEMI   ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 24/06/2024

DATA SCADENZA: 24/07/2024