

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Attività: temple coffee

Cognome e Nome: naccarato michele

Località: cosenza - cosenza

Telefono: +39 3487564838

Email: artistadolciario@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA 0)	1.000	21,44
UOVA	400	8,58
TUORLO (TUORLO)	320	6,86
BURRO DI LATTERIA	520	11,15
ZUCCHERO	320	6,86
LIEVITO MADRE	800	17,15
ACQUA	360	7,72
SALE	20	0,43
MALTO	20	0,43
OLIVE VERDI	160	3,43
POMODORI	160	3,43
PROVOLA	200	4,29
SARDELLA PICCANTE	200	4,29
BACCALÀ ESSICCATO	160	3,43
ZESTE DI LIMONE	20	0,43
FINOCCHIETTO	4	0,09
TOTALE IMPASTO	4.664	

TOTALE IMPASTO + INERTI	4.664	
-------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
MANDORLE (MANDORLE) ALBUME AMIDO DI MAIS PECORINO		

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 18/07/2024

SCHEDA INGREDIENTI



3^a Categoria: Colomba innovativa

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA 0)	1.000	21,44
UOVA	400	8,58
TUORLO (TUORLO)	320	6,86
BURRO DI LATTERIA	520	11,15
ZUCCHERO	320	6,86
LIEVITO MADRE	800	17,15
ACQUA	360	7,72
SALE	20	0,43
MALTO	20	0,43
OLIVE VERDI	160	3,43
POMODORI	160	3,43
PROVOLA	200	4,29
SARDELLA PICCANTE	200	4,29
BACCALÀ ESSICCATO	160	3,43
ZESTE DI LIMONE	20	0,43
FINOCCHIETTO	4	0,09
TOTALE IMPASTO	4.664	

TOTALE IMPASTO + INERTI	4.664	
-------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
MANDORLE (MANDORLE) ALBUME AMIDO DI MAIS PECORINO		

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 18/07/2024