

SCHEDA INGREDIENTI



3^a Categoria: Colomba innovativa

Attività: Da Masino

Cognome e Nome: Feruccio Giacomo

Località: Fossacesia/rocca s.giovanni - Chieti

Telefono: 3519727650

Email: giacomo.ferruccio@gmail.com

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|---|-------------|----------------------------------|
| FARINA (00 W 360/380) | 1.000 | 32,21 |
| TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA) | 400 | 12,88 |
| BURRO DI LATTERIA (DI CENTRIFUGA 82 M.G.) | 550 | 17,71 |
| ZUCCHERO (SEMOLATO) | 367 | 11,82 |
| LIEVITO MADRE (PIEMONTESE) | 200 | 6,44 |
| SALE (MARINO) | 13 | 0,42 |
| PASTA D'ARANCIA (ARANCIA CAMDITA CALABRIA) | 50 | 1,61 |
| MIELE (ACACIA) | 42 | 1,35 |
| BACCHE DI VANIGLIA (PERLE DI VANIGLIA TAHITI) | 3 | 0,10 |
| ESTRATTO DI CAROTA VIOLA DEL FUCINO | 467 | 15,04 |
| CAROTA VIOLA DISIDRATATA RESA POLVERE | 13 | 0,42 |
| TOTALE IMPASTO | 3.105 | |

| | | |
|---|-------|-------|
| ALTRO (CREMA SPALMABILE AL CIOCCO BIANCO E ZAFFERANO(CIOCCOLATO BIANCO,OLIO DI SEMI DI GIRASOLE,LATTE IN POLVERE, BIRRO DI CACAO, LECITIZA , PISTILLI DI ZAFFERANO) | 1.083 | 34,88 |
| TOTALE IMPASTO + INERTI | 4.188 | |

| Glassa | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--|-------------|----------------------------------|
| ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI RISO OLIO DI SEMI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA LIQUIRIZIA DI ATRI | | |

DATA PRODUZIONE: 23/06/2024

DATA SCADENZA: 23/07/2024

Colomba con Impasto alla carota viola della Piana del Fucino, crema spalmabile allo zafferano di Navelli , e glassa di mandorle alla liquirizia di Atri. Con questa colomba c'è la volontà di unire sapori

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|---|-------------|----------------------------------|
| FARINA (00 W 360/380) | 1.000 | 32,21 |
| TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA) | 400 | 12,88 |
| BURRO DI LATTERIA (DI CENTRIFUGA 82 M.G.) | 550 | 17,71 |
| ZUCCHERO (SEMOLATO) | 367 | 11,82 |
| LIEVITO MADRE (PIEMONTESE) | 200 | 6,44 |
| SALE (MARINO) | 13 | 0,42 |
| PASTA D'ARANCIA (ARANCIA CAMDITA CALABRIA) | 50 | 1,61 |
| MIELE (ACACIA) | 42 | 1,35 |
| BACCHE DI VANIGLIA (PERLE DI VANIGLIA TAHITI) | 3 | 0,10 |
| ESTRATTO DI CAROTA VIOLA DEL FUCINO | 467 | 15,04 |
| CAROTA VIOLA DISIDRATATA RESA POLVERE | 13 | 0,42 |
| TOTALE IMPASTO | 3.105 | |

| | | |
|---|-------|-------|
| ALTRO (CREMA SPALMABILE AL CIOCCO BIANCO E ZAFFERANO(CIOCCOLATO BIANCO,OLIO DI SEMI DI GIRASOLE,LATTE IN POLVERE, BIRRO DI CACAO, LECITIZA , PISTILLI DI ZAFFERANO) | 1.083 | 34,88 |
| TOTALE IMPASTO + INERTI | 4.188 | |

| Glassa | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--|-------------|----------------------------------|
| ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI RISO OLIO DI SEMI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA LIQUIRIZIA DI ATRI | | |

DATA PRODUZIONE: 23/06/2024

DATA SCADENZA: 23/07/2024

Colomba con Impasto alla carota viola della Piana del Fucino, crema spalmabile allo zafferano di Navelli , e glassa di mandorle alla liquirizia di Atri. Con questa colomba c'è la volontà di unire sapori