

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	31,67
TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA)	400	12,67
BURRO DI LATTERIA (DI CENTRIFUGA 82 M.G.)	583	18,46
ZUCCHERO (SEMOLATO(LA QUANTITÀ PUÒ VARIARE IN BASE ALLA PERCENTUALE ZUCCHERINA DELLA CENTRIFUGA DI CAROTA))	367	11,62
LIEVITO MADRE (PIEMONTESE)	200	6,33
SALE (MARINO)	13	0,41
PASTA D'ARANCIA (ARANCIA CAMDITA CALABRIA)	50	1,58
MIELE (ACACIA)	42	1,33
BACCHE DI VANIGLIA (PERLE DI VANIGLIA TAHITI)	3	0,09
CENTRIFUGATO DI CAROTA VIOLA DEL FUCINO	483	15,29
CAROTA VIOLA ESSICATA IN POLVERE	17	0,54
TOTALE IMPASTO	3.158	

ALTRO (CREMA SPALMABILE ALLO ZAFFERANO(CIOCCOLATO BIANCO,OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, LATTE IN POLVERE,BURRO DI CACAO, LECITINA DI SOIA, ZAFFERANO IN PISTILLI DI NAVELLI))	1.083	34,29
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.241	

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

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 stupire. La Prima percezione è quella olfattiva che coinvolge la glassa con il profumo di mandorla tostata e liquirizia che poi si va ad unire con il gusto dolce e terroso della carota viola che si appoggia ai sentori di agrume e vaniglia, per poi terminare con la crema allo zafferano che darà rotondità al palato.

SCHEMA INGREDIENTI



3^a Categoria: Colomba innovativa

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (00 W 360/380)	1.000	31,67
TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA)	400	12,67
BURRO DI LATTERIA (DI CENTRIFUGA 82 M.G.)	583	18,46
ZUCCHERO (SEMOLATO(LA QUANTITÀ PUÒ VARIARE IN BASE ALLA PERCENTUALE ZUCCHERINA DELLA CENTRIFUGA DI CAROTA))	367	11,62
LIEVITO MADRE (PIEMONTESE)	200	6,33
SALE (MARINO)	13	0,41
PASTA D'ARANCIA (ARANCIA CAMDITA CALABRIA)	50	1,58
MIELE (ACACIA)	42	1,33
BACCHE DI VANIGLIA (PERLE DI VANIGLIA TAHITI)	3	0,09
CENTRIFUGATO DI CAROTA VIOLA DEL FUCINO	483	15,29
CAROTA VIOLA ESSICATA IN POLVERE	17	0,54
TOTALE IMPASTO	3.158	

ALTRO (CREMA SPALMABILE ALLO ZAFFERANO(CIOCCOLATO BIANCO,OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, LATTE IN POLVERE,BURRO DI CACAO, LECITINA DI SOIA, ZAFFERANO IN PISTILLI DI NAVELLI))	1.083	34,29
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.241	

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

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 stupire. La Prima percezione è quella olfattiva che coinvolge la glassa con il profumo di mandorla tostata e liquirizia che poi si va ad unire Con il gusto dolce e terroso della carota viola che si appoggia ai sentori di agrume e vaniglia, per poi terminare con lo crema allo zafferano che darà rotondità al palato.