

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	31,71
TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA)	400	12,68
BURRO DI LATTERIA (DI CENTRIFUGA 82 M.G.)	583	18,48
ZUCCHERO (SEMOLATO(LA QUANTITÀ PUÒ VARIARE IN BASE ALLA PERCENTUALE ZUCCHERINA DELLA CENTRIFUGA DI CAROTA))	367	11,64
LIEVITO MADRE (PIEMONTESE)	200	6,34
SALE (MARINO)	13	0,41
PASTA D'ARANCIA (ARANCIA CANDITA)	50	1,59
MIELE (ACACIA)	42	1,33
BACCHE DI VANIGLIA (PERLE DI VANIGLIA TAHITI)	3	0,10
CENTRIFUGATO DI CAROTA VIOLA DEL FUCINO	483	15,31
CAROTA VIOLA ESSICATA IN POLVERE	13	0,41
TOTALE IMPASTO	3.154	

ALTRO (CREMA SPALMABILE ALLA LIQUIRIZIA DI ATRI(CIOCCOLATO BIANCO,OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, LATTE IN POLVERE,BURRO DI CACAO, LECITINA DI SOIA, LIQUIRIZIA DI ATRI))	1.083	34,34
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.237	

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

DATA PRODUZIONE: 23/06/2024

DATA SCADENZA: 23/07/2024

“RADICI” è il gioco di parole con cui voglio presentare questa colomba. Le radici intese come la mia terra il luogo dove sono nato , e non solo , perchè sono proprio due “Radici” ,le carote del fucino e la Liquirizia di Atri ,che compongono le caratteristiche di questa colomba. È una Colomba caratterizzata da un impasto alla carota viola della Piana del Fucino, e una crema spalmabile alla liquirizia di Atri Questa colomba nasce dal desiderio di celebrare gusti profumi e colori della mia terra. La sfida è stata capire come riuscire ad abbinare questi due ingredienti dal gusto incisivo e unico rendendoli tutti protagonisti, senza tralasciare e tradire le caratteristiche e i profumi che un grande lievito come la colomba ha.

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (00 W 360/380)	1.000	31,71
TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA)	400	12,68
BURRO DI LATTERIA (DI CENTRIFUGA 82 M.G.)	583	18,48
ZUCCHERO (SEMOLATO(LA QUANTITÀ PUÒ VARIARE IN BASE ALLA PERCENTUALE ZUCCHERINA DELLA CENTRIFUGA DI CAROTA))	367	11,64
LIEVITO MADRE (PIEMONTESE)	200	6,34
SALE (MARINO)	13	0,41
PASTA D'ARANCIA (ARANCIA CANDITA)	50	1,59
MIELE (ACACIA)	42	1,33
BACCHE DI VANIGLIA (PERLE DI VANIGLIA TAHITI)	3	0,10
CENTRIFUGATO DI CAROTA VIOLA DEL FUCINO	483	15,31
CAROTA VIOLA ESSICATA IN POLVERE	13	0,41
TOTALE IMPASTO	3.154	

ALTRO (CREMA SPALMABILE ALLA LIQUIRIZIA DI ATRI(CIOCCOLATO BIANCO,OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, LATTE IN POLVERE,BURRO DI CACAO, LECITINA DI SOIA, LIQUIRIZIA DI ATRI))	1.083	34,34
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.237	

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

DATA PRODUZIONE: 23/06/2024

DATA SCADENZA: 23/07/2024

“RADICI” è il gioco di parole con cui voglio presentare questa colomba. Le radici intese come la mia terra il luogo dove sono nato , e non solo , perchè sono proprio due “Radici” ,le carote del fucino e la Liquirizia di Atri ,che compongono le caratteristiche di questa colomba. È una Colomba caratterizzata da un impasto alla carota viola della Piana del Fucino, e una crema spalmabile alla liquirizia di Atri Questa colomba nasce dal desiderio di celebrare gusti profumi e colori della mia terra. La sfida è stata capire come riuscire ad abbinare questi due ingredienti dal gusto incisivo e unico rendendoli tutti protagonisti, senza tralasciare e tradire le caratteristiche e i profumi che un grande lievito come la colomba ha.