

SCHEDA INGREDIENTI



1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Crema e cioccolato

Cognome e Nome: La morgiA Camillo

Località: Lanciano - Chieti

Telefono: 3288417720

Email: camillolamorgia@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	27,42
TUORLO	400	5,50
BURRO DI LATTERIA	600	16,47
ZUCCHERO	400	12,72
LIEVITO MADRE	250	4,79
ACQUA	400	0,00
SALE	15	0,48
PASTA D'ARANCIA	100	2,65
MIELE	100	2,30
BUCCE DI AGRUMI	10	0,27
MALTO	25	0,72
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,14
TOTALE IMPASTO	3.305	

CANDITI AGRUMI	1.000	26,53
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.305	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	120	2,79
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI RISO AMIDO DI MAIS ZUCCHERO IN GRANELLA BURRO LIQUIDO		

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	27,42
TUORLO	400	5,50
BURRO DI LATTERIA	600	16,47
ZUCCHERO	400	12,72
LIEVITO MADRE	250	4,79
ACQUA	400	0,00
SALE	15	0,48
PASTA D'ARANCIA	100	2,65
MIELE	100	2,30
BUCCE DI AGRUMI	10	0,27
MALTO	25	0,72
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,14
TOTALE IMPASTO	3.305	

CANDITI AGRUMI	1.000	26,53
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.305	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	120	2,79
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI RISO AMIDO DI MAIS ZUCCHERO IN GRANELLA BURRO LIQUIDO		

DATA PRODUZIONE: 24/06/2024

DATA SCADENZA: 24/07/2024