

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Attività: pasticceria incerti

Cognome e Nome: agnessini daniele

Località: reggio emilia - reggio emilia

Telefono: 3497014852

Email: agnessinidaniele@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	25,96
TUORLO	400	10,38
BURRO DI LATTERIA	550	14,28
ZUCCHERO	370	9,61
LIEVITO MADRE	230	5,97
ACQUA	770	19,99
SALE	16	0,42
MIELE	100	2,60
MALTO	10	0,26
BACCHE DI VANIGLIA	40	1,04
OLIO ESSENZIALE VIOLA	6	0,16
CIOCCOLOATO FONDENTE 66%	360	9,35
TOTALE IMPASTO	3.852	

ALTRO (CREMINO GIANDUIA SCURO)	800	20,77
CREMA ZABAIONE	400	10,38
TOTALE IMPASTO + INERTI	5.052	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ZUCCHERO (100) FARINA DI NOCCIOLE (100) FARINA DI FRUMENTO (50) BURRO 200G		

DATA PRODUZIONE: 12/06/2024

DATA SCADENZA: 12/07/2024

Colomba Duchessa

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	25,96
TUORLO	400	10,38
BURRO DI LATTERIA	550	14,28
ZUCCHERO	370	9,61
LIEVITO MADRE	230	5,97
ACQUA	770	19,99
SALE	16	0,42
MIELE	100	2,60
MALTO	10	0,26
BACCHE DI VANIGLIA	40	1,04
OLIO ESSENZIALE VIOLA	6	0,16
CIOCCOLOATO FONDENTE 66%	360	9,35
TOTALE IMPASTO	3.852	

ALTRO (CREMINO GIANDUIA SCURO)	800	20,77
CREMA ZABAIONE	400	10,38
TOTALE IMPASTO + INERTI	5.052	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ZUCCHERO (100) FARINA DI NOCCIOLE (100) FARINA DI FRUMENTO (50) BURRO 200G		

DATA PRODUZIONE: 12/06/2024

DATA SCADENZA: 12/07/2024

Colomba Duchessa