

SCHEDA INGREDIENTI



1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: PASTICCERIA PRINCESS

Cognome e Nome: CRISPO NINO

Località: AIROLA - BENEVENTO

Telefono: 3452348203

Email: INFO@PASTICCERIAPRINCESS.IT

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	28,83
TUORLO	400	5,78
BURRO DI LATTERIA	620	17,90
ZUCCHERO	450	15,05
LIEVITO MADRE	300	6,05
ACQUA	400	0,00
SALE	15	0,50
PASTA D'ARANCIA	20	0,56
MIELE	100	2,42
MALTO	10	0,30
BACCHE DI VANIGLIA	10	0,30
TOTALE IMPASTO	3.325	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA CANDITA)	800	22,31
ALTRO (MELA ANNURCA CANDITA)	800	
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.925	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	200	4,06
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MAIS FECOLA DI PATATE OLIO DI SEMI ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 20/07/2024

SCHEDA INGREDIENTI



1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	28,83
TUORLO	400	5,78
BURRO DI LATTERIA	620	17,90
ZUCCHERO	450	15,05
LIEVITO MADRE	300	6,05
ACQUA	400	0,00
SALE	15	0,50
PASTA D'ARANCIA	20	0,56
MIELE	100	2,42
MALTO	10	0,30
BACCHE DI VANIGLIA	10	0,30
TOTALE IMPASTO	3.325	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA CANDITA)	800	22,31
ALTRO (MELA ANNURCA CANDITA)	800	
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.925	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	200	4,06
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MAIS FECOLA DI PATATE OLIO DI SEMI ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 20/07/2024