

SCHEDA INGREDIENTI



1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: pasticceria caprice

Cognome e Nome: d'angelo gianluca

Località: pescara - pescara

Telefono: 3288360030

Email: dangelogianluca11@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	27,10
TUORLO	600	8,15
BURRO DI LATTERIA	600	16,28
ZUCCHERO	350	11,00
LIEVITO MADRE	300	5,68
ACQUA	375	0,00
SALE	20	0,63
MIELE	100	2,27
BUCCE DI AGRUMI	75	1,97
MALTO	20	0,57
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,14
TOTALE IMPASTO	3.445	

CANDITI AGRUMI	1.000	26,21
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.445	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	500	11,25
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MAIS CACAO FECOLA DI PATATE NOCCIOLE		

DATA PRODUZIONE: 21/06/2024

DATA SCADENZA: 21/06/2024

SCHEDA INGREDIENTI



1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	27,10
TUORLO	600	8,15
BURRO DI LATTERIA	600	16,28
ZUCCHERO	350	11,00
LIEVITO MADRE	300	5,68
ACQUA	375	0,00
SALE	20	0,63
MIELE	100	2,27
BUCCE DI AGRUMI	75	1,97
MALTO	20	0,57
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,14
TOTALE IMPASTO	3.445	

CANDITI AGRUMI	1.000	26,21
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.445	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	500	11,25
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MAIS CACAO FECOLA DI PATATE NOCCIOLE		

DATA PRODUZIONE: 21/06/2024

DATA SCADENZA: 21/06/2024