

## SCHEDA INGREDIENTI



### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: pasticceria caprice

Cognome e Nome: d'angelo gianluca

Località: pescara - pescara

Telefono: 3292237417

Email: camplonefabrizio@tin.it

| 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