

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Attività: pasticceria busuoli

Cognome e Nome: galeotti Michele

Località: mirandola - mo

Telefono: 3458537574

Email: mikigaleotti01@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA GRANO TENERO TIPO 1 (PETRA 1 MOLINO QUAGLIA))	1.000	20,72
TUORLO	445	9,22
BURRO DI LATTERIA (BURRO CORMAN 82%)	610	12,64
ZUCCHERO	561	11,62
LIEVITO MADRE	401	8,31
ACQUA	555	11,50
SALE	31	0,64
BACCHE DI VANIGLIA	14	0,29
CREMA PASTICCERA	150	3,11
INSPIRATION FRAISE (CIOCCOLATO FRAGOLA VALRHONA)	1.059	21,94
TOTALE IMPASTO	4.826	

DISTILLATO DI BOCCIOLI DI ROSA 25%	205	4,25
ACQUA	199	4,12
ZUCCHERO	199	4,12
BOCCIOLI DI ROSA	34	0,70
TOTALE IMPASTO + INERTI	5.463	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 22/06/2024

DATA SCADENZA: 06/07/2024

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA GRANO TENERO TIPO 1 (PETRA 1 MOLINO QUAGLIA))	1.000	20,72
TUORLO	445	9,22
BURRO DI LATTERIA (BURRO CORMAN 82%)	610	12,64
ZUCCHERO	561	11,62
LIEVITO MADRE	401	8,31
ACQUA	555	11,50
SALE	31	0,64
BACCHE DI VANIGLIA	14	0,29
CREMA PASTICCERA	150	3,11
INSPIRATION FRAISE (CIOCCOLATO FRAGOLA VALRHONA)	1.059	21,94
TOTALE IMPASTO	4.826	

DISTILLATO DI BOCCIOLI DI ROSA 25%	205	4,25
ACQUA	199	4,12
ZUCCHERO	199	4,12
BOCCIOLI DI ROSA	34	0,70
TOTALE IMPASTO + INERTI	5.463	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 22/06/2024

DATA SCADENZA: 06/07/2024