

SCHEDA INGREDIENTI



3^a Categoria: Colomba innovativa

Attività: Da Masino

Cognome e Nome: Feruccio Giacomo

Località: Fossacesia/rocca s.giovanni - Chieti

Telefono: 3519727650

Email: giacomo.ferruccio@gmail.com

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--|-------------|----------------------------------|
| FARINA (00 W 360/380) | 1.000 | 31,67 |
| TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA) | 400 | 12,67 |
| BURRO DI LATTERIA (DI CENTRIFUGA 82 M.G.) | 583 | 18,46 |
| ZUCCHERO (SEMOLATO(LA QUANTITÀ PUÒ VARIARE IN BASE ALLA PERCENTUALE ZUCCHERINA DELLA CENTRIFUGA DI CAROTA)) | 367 | 11,62 |
| LIEVITO MADRE (PIEMONTESE) | 200 | 6,33 |
| SALE (MARINO) | 13 | 0,41 |
| PASTA D'ARANCIA (ARANCIA CAMDITA CALABRIA) | 50 | 1,58 |
| MIELE (ACACIA) | 42 | 1,33 |
| BACCHE DI VANIGLIA (PERLE DI VANIGLIA TAHITI) | 3 | 0,09 |
| CENTRIFUGATO DI CAROTA VIOLA DEL FUCINO | 483 | 15,29 |
| CAROTA VIOLA ESSICATA IN POLVERE | 17 | 0,54 |
| TOTALE IMPASTO | 3.158 | |

| | | |
|--|-------|-------|
| ALTRO (CREMA SPALMABILE ALLO ZAFFERANO(CIOCCOLATO BIANCO,OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, LATTE IN POLVERE,BURRO DI CACAO, LECITINA DI SOIA, ZAFFERANO IN PISTILLI DI NAVELLI)) | 1.083 | 34,29 |
| TOTALE IMPASTO + INERTI | 4.241 | |

| Glassa | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--|-------------|----------------------------------|
| ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI RISO OLIO DI SEMI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA LIQUIRIZIA | | |

DATA PRODUZIONE: 23/06/2024

DATA SCADENZA: 23/07/2024

Colomba con Impasto alla carota viola della Piana del Fucino, crema spalmabile allo zafferano di Navelli , e glassa di mandorle alla liquirizia di Atri. Questa colomba nasce dal desiderio di celebrare gusti profumi e colori della mia terra. La sfida è stata capire come riuscire ad abbinare questi tre ingredienti dal gusto incisivo e unico rendendoli tutti protagonisti, senza tralasciare e tradire le caratteristiche e i profumi che un grande lievitato come la colomba ha.

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--|-------------|----------------------------------|
| FARINA (00 W 360/380) | 1.000 | 31,67 |
| TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA) | 400 | 12,67 |
| BURRO DI LATTERIA (DI CENTRIFUGA 82 M.G.) | 583 | 18,46 |
| ZUCCHERO (SEMOLATO(LA QUANTITÀ PUÒ VARIARE IN BASE ALLA PERCENTUALE ZUCCHERINA DELLA CENTRIFUGA DI CAROTA)) | 367 | 11,62 |
| LIEVITO MADRE (PIEMONTESE) | 200 | 6,33 |
| SALE (MARINO) | 13 | 0,41 |
| PASTA D'ARANCIA (ARANCIA CAMDITA CALABRIA) | 50 | 1,58 |
| MIELE (ACACIA) | 42 | 1,33 |
| BACCHE DI VANIGLIA (PERLE DI VANIGLIA TAHITI) | 3 | 0,09 |
| CENTRIFUGATO DI CAROTA VIOLA DEL FUCINO | 483 | 15,29 |
| CAROTA VIOLA ESSICATA IN POLVERE | 17 | 0,54 |
| TOTALE IMPASTO | 3.158 | |

| | | |
|--|-------|-------|
| ALTRO (CREMA SPALMABILE ALLO ZAFFERANO(CIOCCOLATO BIANCO,OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, LATTE IN POLVERE,BURRO DI CACAO, LECITINA DI SOIA, ZAFFERANO IN PISTILLI DI NAVELLI)) | 1.083 | 34,29 |
| TOTALE IMPASTO + INERTI | 4.241 | |

| Glassa | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--|-------------|----------------------------------|
| ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI RISO OLIO DI SEMI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA LIQUIRIZIA | | |

DATA PRODUZIONE: 23/06/2024

DATA SCADENZA: 23/07/2024

Colomba con Impasto alla carota viola della Piana del Fucino, crema spalmabile allo zafferano di Navelli , e glassa di mandorle alla liquirizia di Atri. Questa colomba nasce dal desiderio di celebrare gusti profumi e colori della mia terra. La sfida è stata capire come riuscire ad abbinare questi tre ingredienti dal gusto incisivo e unico rendendoli tutti protagonisti, senza tralasciare e tradire le caratteristiche e i profumi che un grande lievitato come la colomba ha.