

## SCHEDA INGREDIENTI



### 3<sup>a</sup> 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.