



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: pasticceria dell'asino di Foini Gabriele

Cognome e Nome: Foini Gabriele

Località: Lumezzane - Brescia

Telefono: 3285453400

Email: pasticceriadellasino@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	35,27
TUORLO	510	9,01
BURRO CONCENTRATO	215	8,84
BURRO DI LATTERIA	528	18,63
ZUCCHERO	370	15,13
LIEVITO MADRE	248	6,10
ACQUA	470	0,00
SALE	15	0,62
PASTA D'ARANCIA	115	3,92
MIELE	53	1,55
MALTO	20	0,74
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,18
TREMOLINA	53	
FARINA DI MANDORLE	28	
TOTALE IMPASTO	3.630	

CANDITI AGRUMI	590	16,76
UVETTA	398	
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.618	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE) (GREZZE BARI)	100	2,17
ALBUME (16,1) ZUCCHERO (32,2) FARINA DI MANDORLE (22,1) CACAO (1,2) FECOLA DI PATATE (5,6) OLIO DI SEMI (7,7) FARINA DI GRANO TENERO		

DATA PRODUZIONE: 05/02/2025

DATA SCADENZA: 05/04/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	35,27
TUORLO	510	9,01
BURRO CONCENTRATO	215	8,84
BURRO DI LATTERIA	528	18,63
ZUCCHERO	370	15,13
LIEVITO MADRE	248	6,10
ACQUA	470	0,00
SALE	15	0,62
PASTA D'ARANCIA	115	3,92
MIELE	53	1,55
MALTO	20	0,74
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,18
TREMOLINA	53	
FARINA DI MANDORLE	28	
TOTALE IMPASTO	3.630	

CANDITI AGRUMI	590	16,76
UVETTA	398	
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.618	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE) (GREZZE BARI)	100	2,17
ALBUME (16,1) ZUCCHERO (32,2) FARINA DI MANDORLE (22,1) CACAO (1,2) FECOLA DI PATATE (5,6) OLIO DI SEMI (7,7) FARINA DI GRANO TENERO		

DATA PRODUZIONE: 05/02/2025

DATA SCADENZA: 05/04/2025