



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Colomba al Cioccolato

Attività: Gran caffè moda srl

Cognome e Nome: Gasparoni Simone

Località: Fiu - Roma

Telefono: 3384175210

Email: gasparonisimo@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	30,96
TUORLO	540	16,72
BURRO DI LATTERIA	560	17,34
ZUCCHERO	380	11,76
LIEVITO MADRE	360	11,15
ACQUA	300	9,29
SALE	40	1,24
MIELE	40	1,24
BUCCE DI AGRUMI	6	0,19
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,12
TOTALE IMPASTO	3.230	

ALTRO	720	22,29
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.950	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALBUME (600) ZUCCHERO (500) FARINA DI MANDORLE (1000) OLIO DI SEMI (80) ZUCCHERO A VELO (1100)		

DATA PRODUZIONE: 08/02/2025

DATA SCADENZA: 08/03/2025

Nuvola al limone. Caratteristiche innovative la sua leggerezza



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Colomba al Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	30,96
TUORLO	540	16,72
BURRO DI LATTERIA	560	17,34
ZUCCHERO	380	11,76
LIEVITO MADRE	360	11,15
ACQUA	300	9,29
SALE	40	1,24
MIELE	40	1,24
BUCCE DI AGRUMI	6	0,19
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,12
TOTALE IMPASTO	3.230	

ALTRO	720	22,29
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.950	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALBUME (600) ZUCCHERO (500) FARINA DI MANDORLE (1000) OLIO DI SEMI (80) ZUCCHERO A VELO (1100)		

DATA PRODUZIONE: 08/02/2025

DATA SCADENZA: 08/03/2025

Nuvola al limone. Caratteristiche innovative la sua leggerezza