



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: bar simone pasticceria

Cognome e Nome: capone federico

Località: torre chianca - lecce

Telefono: 3926473767

Email: fedeludo2402@icloud.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	39,14
TUORLO	320	6,28
BURRO DI LATTERIA	709	27,79
ZUCCHERO	395	17,93
LIEVITO MADRE	210	5,75
ACQUA	400	0,00
SALE	18	0,84
PASTA D'ARANCIA	40	1,52
MIELE	20	0,67
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.114	

CANDITI AGRUMI	479	15,35
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.593	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	177	4,94
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE AMIDO DI MAIS ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 10/02/2025

DATA SCADENZA: 08/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	39,14
TUORLO	320	6,28
BURRO DI LATTERIA	709	27,79
ZUCCHERO	395	17,93
LIEVITO MADRE	210	5,75
ACQUA	400	0,00
SALE	18	0,84
PASTA D'ARANCIA	40	1,52
MIELE	20	0,67
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.114	

CANDITI AGRUMI	479	15,35
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.593	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	177	4,94
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE AMIDO DI MAIS ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 10/02/2025

DATA SCADENZA: 08/03/2025