



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Colomba al Cioccolato

Attività: bar simone pasticceria

Cognome e Nome: capone federico

Località: torre chianca - lecce

Telefono: 3926473767

Email: fedeludo2402@icloud.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	31,15
TUORLO	320	9,97
BURRO DI LATTERIA	709	22,09
ZUCCHERO	395	12,31
LIEVITO MADRE	210	6,54
ACQUA	400	12,46
SALE	18	0,56
PASTA D'ARANCIA	40	1,25
MIELE	20	0,62
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,06
CIOCCOLATO GANASH	96	2,99
TOTALE IMPASTO	3.210	

CANDITI AGRUMI	479	14,92
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.689	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
MANDORLE (INTERE)	177	
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE CACAO AMIDO DI MAIS ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 10/02/2025

DATA SCADENZA: 08/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Colomba al Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	31,15
TUORLO	320	9,97
BURRO DI LATTERIA	709	22,09
ZUCCHERO	395	12,31
LIEVITO MADRE	210	6,54
ACQUA	400	12,46
SALE	18	0,56
PASTA D'ARANCIA	40	1,25
MIELE	20	0,62
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,06
CIOCCOLATO GANASH	96	2,99
TOTALE IMPASTO	3.210	

CANDITI AGRUMI	479	14,92
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.689	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
MANDORLE (INTERE)	177	
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE CACAO AMIDO DI MAIS ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 10/02/2025

DATA SCADENZA: 08/03/2025