



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: antica pasticceria Castino

Cognome e Nome: muro davide

Località: pinerolo - torino

Telefono: 3408977578

Email: DAV.MURO81@GMAIL.COM

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	37,85
TUORLO	278	5,27
BURRO CONCENTRATO	28	1,24
BURRO DI LATTERIA	625	23,69
ZUCCHERO	313	13,74
LIEVITO MADRE	243	6,43
ACQUA	347	0,00
SALE	12	0,53
BURRO DI CACAO	35	1,54
PASTA D'ARANCIA	100	3,66
MIELE	178	5,65
BUCCE DI AGRUMI	2	0,07
BACCHE DI VANIGLIA	8	0,32
TOTALE IMPASTO	3.169	

CANDITI AGRUMI	694	20,26
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.863	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	90	2,33
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI ARMELLINE AMIDO DI RISO ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 04/02/2025

DATA SCADENZA: 15/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	37,85
TUORLO	278	5,27
BURRO CONCENTRATO	28	1,24
BURRO DI LATTERIA	625	23,69
ZUCCHERO	313	13,74
LIEVITO MADRE	243	6,43
ACQUA	347	0,00
SALE	12	0,53
BURRO DI CACAO	35	1,54
PASTA D'ARANCIA	100	3,66
MIELE	178	5,65
BUCCE DI AGRUMI	2	0,07
BACCHE DI VANIGLIA	8	0,32
TOTALE IMPASTO	3.169	

CANDITI AGRUMI	694	20,26
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.863	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	90	2,33
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI ARMELLINE AMIDO DI RISO ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 04/02/2025

DATA SCADENZA: 15/03/2025