



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: ROBERTO PASTRY & BAKERY DI CONTINI DEBHORA

Cognome e Nome: MORESCHI ROBERTO

Località: CHIAVENNA - SO

Telefono: 3450937204

Email: robertopastrybakery@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	36,93
TUORLO	600	11,10
BURRO DI LATTERIA	700	25,88
ZUCCHERO	400	17,13
LIEVITO MADRE	180	4,65
ACQUA	350	0,00
SALE	20	0,86
PASTA D'ARANCIA	50	1,79
MIELE	50	1,55
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,12
TOTALE IMPASTO	3.353	

CANDITI AGRUMI (SCORZA ARANCIA)	900	24,33
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.253	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	200	4,70
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE AMIDO DI MAIS AMIDO DI RISO BAKING FECOLA DI PATATE OLIO DI SEMI ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 09/02/2025

DATA SCADENZA: 09/03/2025

SCHEDA INGREDIENTI



1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	36,93
TUORLO	600	11,10
BURRO DI LATTERIA	700	25,88
ZUCCHERO	400	17,13
LIEVITO MADRE	180	4,65
ACQUA	350	0,00
SALE	20	0,86
PASTA D'ARANCIA	50	1,79
MIELE	50	1,55
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,12
TOTALE IMPASTO	3.353	

CANDITI AGRUMI (SCORZA ARANCIA)	900	24,33
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.253	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	200	4,70
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE AMIDO DI MAIS AMIDO DI RISO BAKING FECOLA DI PATATE OLIO DI SEMI ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 09/02/2025

DATA SCADENZA: 09/03/2025