



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Pasticceria Anastasio

Cognome e Nome: Marchesi Davide

Località: Ronchi dei legionari - Gorizia

Telefono: 3403593605

Email: davidemarchesi92@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (GRAN LIEVITATI MULINO MERANO)	1.000	32,76
TUORLO	691	11,34
BURRO CONCENTRATO (BURRO LIQUIDO CORMAN)	109	4,16
BURRO DI LATTERIA (BURRO LE GALL)	545	17,89
ZUCCHERO	382	14,50
LIEVITO MADRE (MANTENIM A BAGNO IN ACQUA)	364	8,33
ACQUA	300	0,00
SALE	25	0,97
PASTA D'ARANCIA (MORANDIN)	118	3,74
CREMA PASTICCERA	273	6,25
AROMI (CAVIALE)	14	0,05
TOTALE IMPASTO	3.821	

CANDITI AGRUMI (MORANDIN)	1.164	26,94
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.985	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	164	3,28
ALBUME FARINA DI MANDORLE FARINA DI FRUMENTO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 06/02/2025

DATA SCADENZA: 06/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (GRAN LIEVITATI MULINO MERANO)	1.000	32,76
TUORLO	691	11,34
BURRO CONCENTRATO (BURRO LIQUIDO CORMAN)	109	4,16
BURRO DI LATTERIA (BURRO LE GALL)	545	17,89
ZUCCHERO	382	14,50
LIEVITO MADRE (MANTENIM A BAGNO IN ACQUA)	364	8,33
ACQUA	300	0,00
SALE	25	0,97
PASTA D'ARANCIA (MORANDIN)	118	3,74
CREMA PASTICCERA	273	6,25
AROMI (CAVIALE)	14	0,05
TOTALE IMPASTO	3.821	

CANDITI AGRUMI (MORANDIN)	1.164	26,94
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.985	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	164	3,28
ALBUME FARINA DI MANDORLE FARINA DI FRUMENTO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 06/02/2025

DATA SCADENZA: 06/03/2025