



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: pasticceria angelo

Cognome e Nome: pusceddu andrea

Località: alessandria - alessandria

Telefono: 3881772068

Email: pasticceria.angelo@libero.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	38,08
TUORLO	300	5,72
BURRO DI LATTERIA	700	26,68
ZUCCHERO	400	17,66
LIEVITO MADRE	230	6,12
ACQUA	489	0,00
SALE	13	0,59
PASTA D'ARANCIA	77	2,82
MIELE	70	2,24
BUCCE DI AGRUMI	1	0,04
BACCHE DI VANIGLIA	1	0,04
TOTALE IMPASTO	3.281	

CANDITI AGRUMI	900	24,90
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.181	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	89	2,13
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MANDORLE   FARINA DI RISO   AMIDO DI MAIS   ZUCCHERO A VELO   ZUCCHERO IN GRANELLA   GLUCOSIO		

DATA PRODUZIONE: 06/02/2025

DATA SCADENZA: 30/03/2025



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	38,08
TUORLO	300	5,72
BURRO DI LATTERIA	700	26,68
ZUCCHERO	400	17,66
LIEVITO MADRE	230	6,12
ACQUA	489	0,00
SALE	13	0,59
PASTA D'ARANCIA	77	2,82
MIELE	70	2,24
BUCCE DI AGRUMI	1	0,04
BACCHE DI VANIGLIA	1	0,04
TOTALE IMPASTO	3.281	

CANDITI AGRUMI	900	24,90
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.181	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	89	2,13
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MANDORLE   FARINA DI RISO   AMIDO DI MAIS   ZUCCHERO A VELO   ZUCCHERO IN GRANELLA   GLUCOSIO		

DATA PRODUZIONE: 06/02/2025

DATA SCADENZA: 30/03/2025