



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Colomba al Cioccolato

Attività: pasticceria turi

Cognome e Nome: turi gabriele

Località: presicce acquarica - lecce

Telefono: 3934042588

Email: gabriele.turi96@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	29,13
TUORLO	400	11,65
BURRO DI LATTERIA	700	20,39
ZUCCHERO	450	13,11
LIEVITO MADRE	250	7,28
ACQUA	290	8,45
SALE	8	0,23
PASTA D'ARANCIA	120	3,50
MIELE	100	2,91
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,15
CIOCCOLATO FONDENTE 70%	110	3,20
TOTALE IMPASTO	3.433	

CANDITI AGRUMI	900	26,22
ALTRO (GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE)	300	8,74
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.633	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
MANDORLE (INTERE)	200	
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE CACAO OLIO DI SEMI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 08/02/2025

DATA SCADENZA: 06/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Colomba al Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	29,13
TUORLO	400	11,65
BURRO DI LATTERIA	700	20,39
ZUCCHERO	450	13,11
LIEVITO MADRE	250	7,28
ACQUA	290	8,45
SALE	8	0,23
PASTA D'ARANCIA	120	3,50
MIELE	100	2,91
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,15
CIOCCOLATO FONDENTE 70%	110	3,20
TOTALE IMPASTO	3.433	

CANDITI AGRUMI	900	26,22
ALTRO (GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE)	300	8,74
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.633	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
MANDORLE (INTERE)	200	
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE CACAO OLIO DI SEMI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 08/02/2025

DATA SCADENZA: 06/03/2025