



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Colomba al Cioccolato

Attività: PASTICCERIA F.LLI AVALLONE

Cognome e Nome: AVALLONE LUIGI

Località: QUARTO - NAPOLI

Telefono: 3314422655

Email: LUIGIAVALLONE59@GMAIL.COM

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA 00)	1.000	26,75
TUORLO (DI UOVA PASTORIZZATI)	528	14,13
BURRO DI LATTERIA (BURRO 82%)	755	20,20
ZUCCHERO (SEMOLATO)	406	10,86
LIEVITO MADRE (NATURALE VIVO)	377	10,09
ACQUA (DI RETE)	387	10,35
SALE	19	0,51
PASTA D'ARANCIA	113	3,02
MIELE	94	2,51
BUCCE DI AGRUMI	19	0,51
CACAO (CACAO PER GANACHE)	28	0,75
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,11
AROMI	8	0,21
TOTALE IMPASTO	3.738	

CIOCCOLATO A LATTE 33%	453	12,12
CIOCCOLATO FONDENTE AL 60%	415	11,10
CIOCCOLATO GIANDUIA SALATO	226	6,05
ACQUA PER GANACHE	264	7,06
CIOCCOLATO AL 70% PER GANACHE	255	6,82
CIOCCOLATO PER GLASSA SOPRA AL 55%	472	12,63
ZUCCHERO SEMOLATO PER GLASSA	189	5,06
GUCLOSIO	94	2,51
ACQUA PER LA GLASSA A 60 GRADI	283	7,57
ALCOL BUON GUSTO AL 90% GRADI	28	0,75
TOTALE IMPASTO + INERTI	6.417	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Colomba al Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA 00)	1.000	26,75
TUORLO (DI UOVA PASTORIZZATI)	528	14,13
BURRO DI LATTERIA (BURRO 82%)	755	20,20
ZUCCHERO (SEMOLATO)	406	10,86
LIEVITO MADRE (NATURALE VIVO)	377	10,09
ACQUA (DI RETE)	387	10,35
SALE	19	0,51
PASTA D'ARANCIA	113	3,02
MIELE	94	2,51
BUCCE DI AGRUMI	19	0,51
CACAO (CACAO PER GANACHE)	28	0,75
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,11
AROMI	8	0,21
TOTALE IMPASTO	3.738	

CIOCCOLATO A LATTE 33%	453	12,12
CIOCCOLATO FONDENTE AL 60%	415	11,10
CIOCCOLATO GIANDUIA SALATO	226	6,05
ACQUA PER GANACHE	264	7,06
CIOCCOLATO AL 70% PER GANACHE	255	6,82
CIOCCOLATO PER GLASSA SOPRA AL 55%	472	12,63
ZUCCHERO SEMOLATO PER GLASSA	189	5,06
GUCLOSIO	94	2,51
ACQUA PER LA GLASSA A 60 GRADI	283	7,57
ALCOL BUON GUSTO AL 90% GRADI	28	0,75
TOTALE IMPASTO + INERTI	6.417	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

