



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	36,28
TUORLO	600	10,91
BURRO CONCENTRATO (ANIDRO)	180	7,61
BURRO DI LATTERIA	410	14,89
ZUCCHERO	405	17,04
LIEVITO MADRE	200	5,07
ACQUA	170	0,00
SALE	20	0,85
PASTA D'ARANCIA (NAVEL DI MIA PRODUZIONE)	50	1,76
MIELE (ARANCIO 17GR,LIMONE 10GR)	27	0,82
MALTO (DIASTATICO)	15	0,57
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON SELEZIONE GOURMET)	10	0,38
CREMA PASTICCERA	150	3,81
AROMI (OLII ESSENZIALI DI ARANCIO E LIMONE DI MIA PRODUZIONE)	0	0,00
PASTA MANDARINO DI MIA PRODUZIONE DI CIACULLI DI MIA PRODUZIONE	35	
PASTA LIMONE DI MIA PRODUZIONE	15	
<b>TOTALE IMPASTO</b>	<b>3.287</b>	

CANDITI AGRUMI (SCORZONI D'ARANCIO CANDITO DI MIA PRODUZIONE )	900	24,01
<b>TOTALE IMPASTO + INERTI</b>	<b>4.187</b>	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE) (CALIBRATE 36/38)	84	2,01
ALBUME (CIRCA 70)   ZUCCHERO (200 GR)   FARINA DI NOCCIOLE (150 GR)   AMIDO DI MAIS (100 GR)   AROMI (VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR GOURMET )   ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 06/02/2025

DATA SCADENZA: 06/03/2025

Canditi e olii essenziali di mia produzione..scorze d'arancio candite all'italiana portate a 70 brix.Tempo impiegato 10 giorni.Olii essenziali distillati da me,con distillatore. MESSE 30 GOCCIE DI OLII ESSENZIALI. Lievito madre gestito in acqua.