



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 |
|--------|-------------|----------------------------------|
| | | |

