



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Pasticceria Valecchi

Cognome e Nome: Belli Francesco

Località: borgo san lorenzo - Firenze

Telefono: 3931407490

Email: fbelli74@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	36,83
TUORLO	549	10,13
BURRO DI LATTERIA	618	22,77
ZUCCHERO	431	18,42
LIEVITO MADRE	392	10,10
ACQUA	353	0,00
SALE	24	1,01
BUCCE DI AGRUMI (ARANCIA)	10	0,35
BACCHE DI VANIGLIA	10	0,38
TOTALE IMPASTO	3.387	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA CANDITA)	1.176	29,54
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.563	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	98	2,15
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MANDORLE   FARINA DI NOCCIOLE   AMIDO DI MAIS   ZUCCHERO A VELO   ZUCCHERO IN GRANELLA   BACCHE DI VANIGLIA		

DATA PRODUZIONE: 07/02/2025

DATA SCADENZA: 07/03/2025



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	36,83
TUORLO	549	10,13
BURRO DI LATTERIA	618	22,77
ZUCCHERO	431	18,42
LIEVITO MADRE	392	10,10
ACQUA	353	0,00
SALE	24	1,01
BUCCE DI AGRUMI (ARANCIA)	10	0,35
BACCHE DI VANIGLIA	10	0,38
TOTALE IMPASTO	3.387	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA CANDITA)	1.176	29,54
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.563	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	98	2,15
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MANDORLE   FARINA DI NOCCIOLE   AMIDO DI MAIS   ZUCCHERO A VELO   ZUCCHERO IN GRANELLA   BACCHE DI VANIGLIA		

DATA PRODUZIONE: 07/02/2025

DATA SCADENZA: 07/03/2025