



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Il forno delle meraviglie

Cognome e Nome: Ricci Francesco

Località: Roma - Rm

Telefono: 3481743403

Email: Jessica.fantozzi1993@gmail.com

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti secchi su impasto secco |
|--|-------------|---------------------------------------|
| FARINA | 1.000 | 35,78 |
| TUORLO | 600 | 10,76 |
| BURRO CONCENTRATO (ANIDRO) | 180 | 7,51 |
| BURRO DI LATTERIA | 410 | 14,69 |
| ZUCCHERO | 405 | 16,81 |
| LIEVITO MADRE | 200 | 5,00 |
| ACQUA | 170 | 0,00 |
| SALE | 20 | 0,83 |
| PASTA D'ARANCIA (PASTA AGRUMI 50%ARANCIA,35%MANDARINO ,15%LIMONE DI MIA PRODUZIONE) | 90 | 3,12 |
| MIELE (ARANCIO 17GR,LIMONE 10GR) | 27 | 0,81 |
| MALTO (DIASTATICO) | 15 | 0,56 |
| BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON SELEZIONE GOURMET) | 10 | 0,38 |
| CREMA PASTICCERA | 150 | 3,75 |
| AROMI (OLII ESSENZIALI DI ARANCIO E LIMONE DI MIA PRODUZIONE) | 0 | 0,00 |
| TOTALE IMPASTO | 3.277 | |

| | | |
|--|-------|-------|
| CANDITI AGRUMI (SCORZONI D'ARANCIO CANDITO DI MIA PRODUZIONE) | 900 | 23,75 |
| TOTALE IMPASTO + INERTI | 4.177 | |

| 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.



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti secchi su impasto secco |
|--|-------------|---------------------------------------|
| FARINA | 1.000 | 35,78 |
| TUORLO | 600 | 10,76 |
| BURRO CONCENTRATO (ANIDRO) | 180 | 7,51 |
| BURRO DI LATTERIA | 410 | 14,69 |
| ZUCCHERO | 405 | 16,81 |
| LIEVITO MADRE | 200 | 5,00 |
| ACQUA | 170 | 0,00 |
| SALE | 20 | 0,83 |
| PASTA D'ARANCIA (PASTA AGRUMI 50%ARANCIA,35%MANDARINO ,15%LIMONE DI MIA PRODUZIONE) | 90 | 3,12 |
| MIELE (ARANCIO 17GR,LIMONE 10GR) | 27 | 0,81 |
| MALTO (DIASTATICO) | 15 | 0,56 |
| BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON SELEZIONE GOURMET) | 10 | 0,38 |
| CREMA PASTICCERA | 150 | 3,75 |
| AROMI (OLII ESSENZIALI DI ARANCIO E LIMONE DI MIA PRODUZIONE) | 0 | 0,00 |
| TOTALE IMPASTO | 3.277 | |

| | | |
|--|-------|-------|
| CANDITI AGRUMI (SCORZONI D'ARANCIO CANDITO DI MIA PRODUZIONE) | 900 | 23,75 |
| TOTALE IMPASTO + INERTI | 4.177 | |

| 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.