



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: pasticceria Cappelletto

Cognome e Nome: cappelletto luigi

Località: camposampiero - Padova

Telefono: 3930464014

Email: cappelletto.srl@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (TIPO 0)	1.000	32,02
TUORLO (CAT A)	750	12,04
BURRO DI LATTERIA	750	24,05
ZUCCHERO	500	18,57
LIEVITO MADRE	450	10,08
ACQUA	450	0,00
SALE	33	1,21
MIELE (MILLEFIORI "APICOLTURA PICCOLO")	75	2,02
BACCHE DI VANIGLIA (TAHITI)	1	0,02
TOTALE IMPASTO	4.009	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA DI RIBERA E CEDRO DIAMANTE CANDITI ARTIGIANALMENTE NEL NOSTRO LABORATORIO)	1.500	31,73
TOTALE IMPASTO + INERTI	5.509	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE) (SGUSCIATE)	138	2,50
ALBUME (FRESCO) ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI FRUMENTO ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 03/02/2025

DATA SCADENZA: 03/04/2025

il lievito viene cotto in un forno statico a pietra (quello che utilizziamo per tutta la nostra produzione di pasticceria)



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (TIPO 0)	1.000	32,02
TUORLO (CAT A)	750	12,04
BURRO DI LATTERIA	750	24,05
ZUCCHERO	500	18,57
LIEVITO MADRE	450	10,08
ACQUA	450	0,00
SALE	33	1,21
MIELE (MILLEFIORI "APICOLTURA PICCOLO")	75	2,02
BACCHE DI VANIGLIA (TAHITI)	1	0,02
TOTALE IMPASTO	4.009	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA DI RIBERA E CEDRO DIAMANTE CANDITI ARTIGIANALMENTE NEL NOSTRO LABORATORIO)	1.500	31,73
TOTALE IMPASTO + INERTI	5.509	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE) (SGUSCIATE)	138	2,50
ALBUME (FRESCO) ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI FRUMENTO ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 03/02/2025

DATA SCADENZA: 03/04/2025

il lievito viene cotto in un forno statico a pietra (quello che utilizziamo per tutta la nostra produzione di pasticceria)