



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Calisson di cecchini matteo

Cognome e Nome: Cecchini Matteo

Località: Senigallia - Ancona

Telefono: 3293271848

Email: cecchinimatteo1990@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	40,50
TUORLO	312	6,34
BURRO CONCENTRATO	125	5,88
BURRO DI LATTERIA	325	13,19
ZUCCHERO	275	12,92
LIEVITO MADRE	188	5,32
ACQUA	262	0,00
SALE	18	0,84
PASTA D'ARANCIA	99	3,87
MIELE	100	3,41
BUCCE DI AGRUMI	11	0,44
MALTO	8	0,34
PANNA	350	6,60
BACCHE DI VANIGLIA	8	0,34
ZUCCHERO INVERTITO	49	
TOTALE IMPASTO	3.130	

CANDITI AGRUMI	799	23,85
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.929	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	81	2,06
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI ARMELLINE FARINA DI MAIS ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 09/02/2025

DATA SCADENZA: 23/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	40,50
TUORLO	312	6,34
BURRO CONCENTRATO	125	5,88
BURRO DI LATTERIA	325	13,19
ZUCCHERO	275	12,92
LIEVITO MADRE	188	5,32
ACQUA	262	0,00
SALE	18	0,84
PASTA D'ARANCIA	99	3,87
MIELE	100	3,41
BUCCE DI AGRUMI	11	0,44
MALTO	8	0,34
PANNA	350	6,60
BACCHE DI VANIGLIA	8	0,34
ZUCCHERO INVERTITO	49	
TOTALE IMPASTO	3.130	

CANDITI AGRUMI	799	23,85
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.929	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	81	2,06
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI ARMELLINE FARINA DI MAIS ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 09/02/2025

DATA SCADENZA: 23/03/2025