



SCHEDA INGREDIENTI

2^a Categoria: Colomba al Cioccolato

Attività: PANIFICIO CARICONE SALVATORE S.R.L.

Cognome e Nome: CARICONE GIUSEPPE

Località: ORTA NOVA - FOGGIA

Telefono: 3334077440

Email: panificiocariconesrl@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (ANTICA TRADIZIONE)	1.000	27,18
TUORLO	520	14,13
BURRO DI LATTERIA	720	19,57
ZUCCHERO	480	13,05
LIEVITO MADRE	250	6,80
ACQUA	460	12,50
SALE	14	0,38
PASTA D'ARANCIA	40	1,09
MIELE	50	1,36
BUCCE DI AGRUMI	25	0,68
CACAO	100	2,72
BACCHE DI VANIGLIA	20	0,54
TOTALE IMPASTO	3.679	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 60%)	800	21,75
CIOCCOLATO AL LATTE	200	5,44
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.679	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI RISO FARINA DI FRUMENTO AMIDO DI RISO OLIO DI SEMI AROMI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA FAVA TONKA		

DATA PRODUZIONE: 06/02/2025

DATA SCADENZA: 06/03/2025

per ottenere l'impasto scuro è stata preparata una salsa al cioccolato con: cacao, vaniglia, acqua, cioccolato fondente 70%, bucce di agrumi, miele e fava tonka.



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Colomba al Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (ANTICA TRADIZIONE)	1.000	27,18
TUORLO	520	14,13
BURRO DI LATTERIA	720	19,57
ZUCCHERO	480	13,05
LIEVITO MADRE	250	6,80
ACQUA	460	12,50
SALE	14	0,38
PASTA D'ARANCIA	40	1,09
MIELE	50	1,36
BUCCE DI AGRUMI	25	0,68
CACAO	100	2,72
BACCHE DI VANIGLIA	20	0,54
TOTALE IMPASTO	3.679	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 60%)	800	21,75
CIOCCOLATO AL LATTE	200	5,44
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.679	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI RISO FARINA DI FRUMENTO AMIDO DI RISO OLIO DI SEMI AROMI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA FAVA TONKA		

DATA PRODUZIONE: 06/02/2025

DATA SCADENZA: 06/03/2025

per ottenere l'impasto scuro è stata preparata una salsa al cioccolato con: cacao, vaniglia, acqua, cioccolato fondente 70%, bucce di agrumi, miele e fava tonka.