



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (BONGIOVANNI )	1.000	35,63
TUORLO (OVITO SPECIAL)	600	10,71
BURRO CONCENTRATO (ANIDRO CORMAN)	180	7,48
BURRO DI LATTERIA (BRAZZALE SUPERIORE )	410	14,63
ZUCCHERO (INFUNDO VAGLIATO)	405	16,74
LIEVITO MADRE	200	4,98
ACQUA	170	0,00
SALE	20	0,83
PASTA D'ARANCIA (AGRIMONTANA )	90	3,10
MIELE (D'ACACIA)	26	0,78
MALTO (DIASTATICO)	25	0,93
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON SELEZIONE GOURMET)	12	0,45
CREMA PASTICCERA ((LATTE,PANNA,TUORLO,ZUCCHERO,AMIDO DI MAIS))	150	3,74
ENZIMI IL GRANAIO SWEET ENZYMES	11	
TOTALE IMPASTO	3.299	

CANDITI AGRUMI	550	15,94
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.849	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE) (BARI CALIBRATE)	91	2,36
ALBUME (150 GR CIRCA)   ZUCCHERO (200 GR)   FARINA DI NOCCIOLE (150GR)   AMIDO DI MAIS (100 GR)   AROMI (VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR GOURMET)   ZUCCHERO A VELO   ZUCCHERO IN GRANELLA   SALE 1 GR		

DATA PRODUZIONE: 07/02/2025

DATA SCADENZA: 07/03/2025

Scorze di arance biologiche navel candite da me tolte a 70 gradi brix.