



## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Colomba al Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (GRANDITALIA)	1.000	25,81
TUORLO (PASTAGIALLA)	523	13,50
BURRO DI LATTERIA	533	13,75
ZUCCHERO	427	11,02
LIEVITO MADRE	320	8,26
ACQUA	453	11,69
SALE	21	0,54
PASTA D'ARANCIA	80	2,06
MIELE	107	2,76
CACAO (PER GANACHE)	64	1,65
AROMI (ACQUA PER GANACHE INSERITA)	267	6,89
MIELE PER GANACHE	27	0,70
CIOCCOLATO VENEZUELA PER GANACHE	53	1,37
TOTALE IMPASTO	3.875	

CIOCCOLATO VIETNAM 73, LATTE E FONDENTE	1.013	26,14
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.888	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
GOCCE CIOCCO 30 GRAMMI		

DATA PRODUZIONE: 01/02/2025

DATA SCADENZA: 27/02/2025

NELL'IMPASTO VIENE INSERITA UNA GANACHE ALL'ACQUA, INSERENDO COME INERTI 3 TIPI DI CIOCCOLATO DIFFERENTI. L'IDEALE SAREBBE STEMPERARE LA COLOMBA O MANTENERLA ALMENO 3 ORE A 24-25 GRADI