



Oscar Pagani

---

## COLOMBA TRADIZIONALE

### INGREDIENTI - primo impasto

Farina le Sinfonie	4000 g
Acqua	1250 g
Tuorlo	1500 g
Zucchero	1250 g
Burro 82 m.g. in blocchi	1500 g
Madre liquida	1500 g

### INGREDIENTI - secondo impasto

Farina le Sinfonie	1000 g
Sale	100 g
Malto	100 g
Burro 82 m.g. in blocchi	1500 g
Tuorlo	1500 g
Zucchero	500 g
Miele di acacia / Zucchero invertito	500 g
Pasta Arancia	250 g
Acqua	250 g
Baccelli di Vaniglia	10 pz
Arancia a cubetti Sicilia 12X12	4000 g



Oscar Pagani

---

## COLOMBA SEMI-INTEGRALE

### INGREDIENTI - primo impasto

Farina le Sinfonie	4000 g
Acqua	1250 g
Tuorlo	1500 g
Zucchero	1250 g
Burro 82 m.g. in blocchi	1500 g
Madre liquida	1500 g

### INGREDIENTI - secondo impasto

Farina Integrale MORA	1000 g
Sale	100 g
Malto	100 g
Burro 82 m.g. in blocchi	1500 g
Tuorlo	1500 g
Zucchero	500 g
Miele di acacia / Zucchero invertito	500 g
Pasta Arancia	250 g
Acqua	250 g
Bacelli di Vaniglia	10 pz
Frutta semicandfita - Frutti di Bosco	2000 g
Cioccolato bianco da inclusione	2000 g



Oscar Pagani

---

## GLASSA TRADIZIONALE

### INGREDIENTI

Amido di riso	<b>400 g</b>
Zucchero	<b>1500 g</b>
Albume qb	<b>750 g</b>
Farina di mandorle/nocciole	<b>750 g</b>
Granella di zucchero media	<b>qb</b>
Zucchero a velo	<b>qb</b>
(Mandorle con pelle nel caso delle colombe)	<b>qb</b>

