Mastw PARETTOKE Miglior panettone artigianale d'Italia

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: panificio saccente snc di vito & c.

Cognome e Nome: saccente vito Località: palo del colle - bari

Telefono: 3932347573

Email: panificiosaccente@gmail.com

Elenco ingredienti	Grammi	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1000	37.61
TUORLO	550	10.37
BURRO DI LATTERIA	550	20.71
ZUCCHERO	420	18.32
LIEVITO MADRE	250	6.57
ACQUA	300	0.00
SALE	15	0.66
PASTA D'ARANCIA (AGRIMONTANA)	50	1.82
BUCCE DI AGRUMI	30	1.09
MALTO	20	0.79
PANNA	100	1.75
BACCHE DI VANIGLIA	8	0.32
ZUCCHERO INVERTITO	70	
PASTA MANDARINO	50	
TOTALE IMPAST	O 3413	

UVETTA (AUSTRALIANA)	600	15.19
CANDITI (SCORZONE D'ARANCIA AGRIMONTANA)	600	15.19
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4613	

Glassa	Grammi	% sul totale dell'impasto

DATA PRODUZIONE: 27/06/2024 DATA SCADENZA: 26/07/2024

Mastro PARTIOE Miglior panettone artigianale d'Italia

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

r panettone artigianale
0000

Elenco ingredienti	Grammi	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1000	37.61
TUORLO	550	10.37
BURRO DI LATTERIA	550	20.71
ZUCCHERO	420	18.32
LIEVITO MADRE	250	6.57
ACQUA	300	0.00
SALE	15	0.66
PASTA D'ARANCIA (AGRIMONTANA)	50	1.82
BUCCE DI AGRUMI	30	1.09
MALTO	20	
PANNA	100	
BACCHE DI VANIGLIA	8	0.32
ZUCCHERO INVERTITO	70	
PASTA MANDARINO	50	
TOTALE IMPASTO	3413	

UVETTA (AUSTRALIANA)	600	15.19
CANDITI (SCORZONE D'ARANCIA AGRIMONTANA)	600	15.19
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4613	

(Glassa	Grammi	% ingredienti secchi su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 27/06/2024 DATA SCADENZA: 26/07/2024