



## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: PAOLO RIVA PASTICCERIA

Cognome e Nome: RIVA PAOLO

Località: TREVIGLIO - BERGAMO

Telefono: 3483720691

Email: info@pasticceriapaoloriva.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (PASINI PANETTONE RIPOSATO)	1.000	27,50
TUORLO	504	13,86
BURRO CONCENTRATO (LIQUIDO)	33	0,91
BURRO DI LATTERIA (BRAZZALE)	569	15,65
ZUCCHERO	361	9,93
LIEVITO MADRE	343	9,43
ACQUA	292	8,03
SALE	24	0,66
PASTA D'ARANCIA (BARBIERI)	37	0,99
MIELE	44	1,21
BACCHE DI VANIGLIA	7	0,19
LATTE INTERO	124	3,41
CREMA PASTICCERA	22	0,61
PASTA GIANDUIA AMARA DI NOSTRA PRODUZIONE	219	
ZUCCHERO INVERTITO TRIMOLINA	58	
TOTALE IMPASTO	3.636	

ALTRO (COPERTURA DI CIOCCOLATO ALLO YUZU VALRHONA )	511	14,05
MANGO CANDITO SOSA	584	16,06
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.731	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 27/09/2024

DATA SCADENZA: 10/11/2024

Il lievito viene conservato libero nel secchio a temperatura controllata di 18° C. Prima di procedere all'impasto, viene rinfrescato 3 volte (1 Kg di farina ed 1 Kg di lievito con il 45% di acqua) lievitazione di 3 ore a 30° C.

## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (PASINI PANETTONE RIPOSATO)	1.000	27,50
TUORLO	504	13,86
BURRO CONCENTRATO (LIQUIDO)	33	0,91
BURRO DI LATTERIA (BRAZZALE)	569	15,65
ZUCCHERO	361	9,93
LIEVITO MADRE	343	9,43
ACQUA	292	8,03
SALE	24	0,66
PASTA D'ARANCIA (BARBIERI)	37	0,99
MIELE	44	1,21
BACCHE DI VANIGLIA	7	0,19
LATTE INTERO	124	3,41
CREMA PASTICCERA	22	0,61
PASTA GIANDUIA AMARA DI NOSTRA PRODUZIONE	219	
ZUCCHERO INVERTITO TRIMOLINA	58	
TOTALE IMPASTO	3.636	

ALTRO (COPERTURA DI CIOCCOLATO ALLO YUZU VALRHONA )	511	14,05
MANGO CANDITO SOSA	584	16,06
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.731	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 27/09/2024

DATA SCADENZA: 10/11/2024

Il lievito viene conservato libero nel secchio a temperatura controllata di 18° C. Prima di procedere all'impasto, viene rinfrescato 3 volte (1 Kg di farina ed 1 Kg di lievito con il 45% di acqua) lievitazione di 3 ore a 30° C.