



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: Pasticceria valecchi

Cognome e Nome: Belli Francesco

Località: BORGO SAN LORENZO - FIRENZE

Telefono: 3931407490

Email: fbelli74@gmail.com

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti su impasto secco |
|--------------------------------|-------------|--------------------------------|
| FARINA | 1.000 | 36,59 |
| TUORLO | 540 | 9,90 |
| BURRO DI LATTERIA | 600 | 21,98 |
| ZUCCHERO | 440 | 18,67 |
| LIEVITO MADRE | 420 | 10,75 |
| ACQUA | 360 | 0,00 |
| SALE | 24 | 1,02 |
| PASTA D'ARANCIA | 10 | 0,35 |
| BUCCE DI AGRUMI | 10 | 0,35 |
| BACCHE DI VANIGLIA (15 BACCHE) | 10 | 0,38 |
| TOTALE IMPASTO | 3.414 | |

| | | |
|---|-------|-------|
| UVETTA | 500 | 12,74 |
| CANDITI (1KG CEDRO CANDITO - 2KG ARANCIA CANDITA) | 600 | 15,29 |
| TOTALE IMPASTO + INSERTI | 4.514 | |

| Glassa | Kg / Farina | % ingredienti su impasto secco |
|--------|-------------|--------------------------------|
| | | |

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024

DATA SCADENZA: 26/10/2024

Informazioni sul lievito madre: Lievito madre ad immersione, attivo dal 2000 e curato quotidianamente. In ogni lavorazione del laboratorio della pasticceria viene utilizzata una parte di lievito madre.



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti su impasto secco |
|--------------------------------|-------------|--------------------------------|
| FARINA | 1.000 | 36,59 |
| TUORLO | 540 | 9,90 |
| BURRO DI LATTERIA | 600 | 21,98 |
| ZUCCHERO | 440 | 18,67 |
| LIEVITO MADRE | 420 | 10,75 |
| ACQUA | 360 | 0,00 |
| SALE | 24 | 1,02 |
| PASTA D'ARANCIA | 10 | 0,35 |
| BUCCE DI AGRUMI | 10 | 0,35 |
| BACCHE DI VANIGLIA (15 BACCHE) | 10 | 0,38 |
| TOTALE IMPASTO | 3.414 | |

| | | |
|---|-------|-------|
| UVETTA | 500 | 12,74 |
| CANDITI (1KG CEDRO CANDITO - 2KG ARANCIA CANDITA) | 600 | 15,29 |
| TOTALE IMPASTO + INSERTI | 4.514 | |

| Glassa | Kg / Farina | % ingredienti su impasto secco |
|--------|-------------|--------------------------------|
| | | |

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024

DATA SCADENZA: 26/10/2024

Informazioni sul lievito madre: Lievito madre ad immersione, attivo dal 2000 e curato quotidianamente. In ogni lavorazione del laboratorio della pasticceria viene utilizzata una parte di lievito madre.