



## 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 (1/3 CEDRO CANDITO - 2/3 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 (1/3 CEDRO CANDITO - 2/3 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.