



## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: ARISTON DOLCI

Cognome e Nome: Cinardo Vincenzo Riccardo

Località: MAZZARINO - CALTANISSETTA

Telefono: 3294810603

Email: v.cinardo@hotmail.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	14,82
TUORLO	1.350	20,00
BURRO DI LATTERIA	1.078	15,97
ZUCCHERO	800	11,85
LIEVITO MADRE	500	7,41
ACQUA	750	11,11
SALE	48	0,71
MIELE	125	1,85
CACAO	96	1,42
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,07
LATTE INTERO	480	7,11
SCIROPPO DI GLUCOSIO	144	2,13
MASSA DI CACAO	96	
COPERTURA FONDENTE ECUADOR 70%	264	
MIX GINGER BREAD	13	
TOTALE IMPASTO	6.749	

ALTRO (AMARENE SEMICANDITE )	1.500	22,23
CUBETTI DI MANDORLA	500	7,41
COPERTURA FONDENTE 70 % ECUADOR	500	7,41
TOTALE IMPASTO + INSERTI	9.249	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (COPERTURA FONDENTE )		

DATA PRODUZIONE: 22/09/2024

DATA SCADENZA: 31/10/2024



## SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	14,82
TUORLO	1.350	20,00
BURRO DI LATTERIA	1.078	15,97
ZUCCHERO	800	11,85
LIEVITO MADRE	500	7,41
ACQUA	750	11,11
SALE	48	0,71
MIELE	125	1,85
CACAO	96	1,42
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,07
LATTE INTERO	480	7,11
SCIROPPO DI GLUCOSIO	144	2,13
MASSA DI CACAO	96	
COPERTURA FONDENTE ECUADOR 70%	264	
MIX GINGER BREAD	13	
TOTALE IMPASTO	6.749	

ALTRO (AMARENE SEMICANDITE )	1.500	22,23
CUBETTI DI MANDORLA	500	7,41
COPERTURA FONDENTE 70 % ECUADOR	500	7,41
TOTALE IMPASTO + INSERTI	9.249	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (COPERTURA FONDENTE )		

DATA PRODUZIONE: 22/09/2024

DATA SCADENZA: 31/10/2024