Mastw PALETTOLE Miglior panettone artigianale d'Italia 2024

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: L'angolo dolce

Cognome e Nome: Giuffri Felice

Località: Lavezzola - Ra Telefono: 3396213027

Email: felice.giuffri@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (FARINA)	1.000	8,40
TUORLO (TUORLO)	543	2,10
BURRO DI LATTERIA (BURRO)	0	5,04
ZUCCHERO (ZUCCHERO)	435	4,20
LIEVITO MADRE (LIEVITO MADRE)	365	2,10
ACQUA (ACQUA)	272	0,00
SALE (SALE)	23	0,42
MIELE (MIELE)	109	0,84
CACAO (PASTA CACAO)	109	0,84
BACCHE DI VANIGLIA (BACCHE DI VANIGLIA)	8.696	75,63
CREMA PASTICCERA (CREMA PASTICCERA)	91	0,42
TOTALE IMPASTO	11.643	
	•	
UVETTA (LANPONI)	543	3,88
CANDITI (GOCCE DI CIOCCOLATO)	543	3,88
TOTALE IMPASTO + INSERTI	12.729	

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

DATA PRODUZIONE: 20/09/2024 DATA SCADENZA: 18/10/2024

Mastro PARETTOLE Miglior panettone artigianale d'Italia

Glassa

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (FARINA)	1.000	8,40
TUORLO (TUORLO)	543	2,10
BURRO DI LATTERIA (BURRO)	0	5,04
ZUCCHERO (ZUCCHERO)	435	4,20
LIEVITO MADRE (LIEVITO MADRE)	365	2,10
ACQUA (ACQUA)	272	0,00
SALE (SALE)	23	0,42
MIELE (MIELE)	109	0,84
CACAO (PASTA CACAO)	109	0,84
BACCHE DI VANIGLIA (BACCHE DI VANIGLIA)	8.696	75,63
CREMA PASTICCERA (CREMA PASTICCERA)	91	0,42
TOTALE IMPASTO	11.643	
UVETTA (LANPONI)	543	3,88
CANDITI (GOCCE DI CIOCCOLATO)	543	3,88
TOTALE IMPASTO + INSERTI	12.729	

Kg / Farina

ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 20/09/2024 DATA SCADENZA: 18/10/2024