Mastw PALL TOLK ® Miglior panettone artigianale d'Italia

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: f.lli avallone pasticceria Cognome e Nome: avallone luigi

Località: QUARTO - NA Telefono: 3314422655

Email: luigiavallone59@gmail.com

2024	
202	

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	34,53
TUORLO	509	8,82
BURRO DI LATTERIA	755	26,09
ZUCCHERO	453	18,13
LIEVITO MADRE	245	5,92
ACQUA	481	0,00
SALE	19	0,76
PASTA D'ARANCIA	113	3,78
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
CREMA PASTICCERA	94	1,90
TOTALE IMPASTO	3.671	
UVETTA	472	11,70
CANDITI (ADANCIA E CEDDO)	500	4404

OVETTA	472	11,70
CANDITI (ARANCIA E CEDRO)	566	14,04
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.709	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti
		su impasto secco
ALBUME I ZUCCHEDO I EADINA DIMANDODI E I AMIDO DI MAIS	I AMIDO DI RISO I OLIO DI	-

ALBUME | ZUCCHERO | FARINA DI MANDORLE | AMIDO DI MAIS | AMIDO DI RISO | OLIO DI SEMI | ZUCCHERO A VELO | ZUCCHERO IN GRANELLA | MANDORLE

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024 DATA SCADENZA: 30/10/2024

nb la presente ricetta e per circa 24 pezzi da 1.050 kg

Mastro PAETTOLE Miglior panettone artigianale d'Italia

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	34,53
TUORLO	509	8,82
BURRO DI LATTERIA	755	26,09
ZUCCHERO	453	18,13
LIEVITO MADRE	245	5,92
ACQUA	481	0,00
SALE	19	0,76
PASTA D'ARANCIA	113	3,78
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
CREMA PASTICCERA	94	1,90
TOTALE IMPASTO	3.671	
UVETTA	472	11,70
CANDITI (ARANCIA E CEDRO)	566	14,04

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE AMIDO DI MAIS AMIDO DI RISO	OLIO DI	

TOTALE IMPASTO + INSERTI

4.709

ALBUME | ZUCCHERO | FARINA DI MANDORLE | AMIDO DI MAIS | AMIDO DI RISO | OLIO DI SEMI | ZUCCHERO A VELO | ZUCCHERO IN GRANELLA | MANDORLE

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024 DATA SCADENZA: 30/10/2024

nb la presente ricetta e per circa 24 pezzi da 1.050 kg