



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: f.lli avallone pasticceria

Cognome e Nome: avallone luigi

Località: QUARTO - NA

Telefono: 3314422655

Email: luigiavallone59@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	25,65
TUORLO	509	13,06
BURRO DI LATTERIA	755	19,37
ZUCCHERO	453	11,62
LIEVITO MADRE	245	6,29
ACQUA	481	12,34
PASTA D'ARANCIA	113	2,90
CACAO	38	0,97
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,05
CREMA PASTICCERA	94	2,41
CIOCCOLATO FONDENTE FUSO AL 80% PER L'IMPASTO	151	
PASTA DI NOCCIOLA PURA	57	
TOTALE IMPASTO	3.898	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE /CIOCCOLATO A LATTE)	849	21,78
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.747	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO FONDENTE ,GLUCOSIO, ACQUA, ZUCCHERO,ALCOL BUON GUSTO)		

DATA PRODUZIONE: 28/09/2024

DATA SCADENZA: 31/10/2024



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	25,65
TUORLO	509	13,06
BURRO DI LATTERIA	755	19,37
ZUCCHERO	453	11,62
LIEVITO MADRE	245	6,29
ACQUA	481	12,34
PASTA D'ARANCIA	113	2,90
CACAO	38	0,97
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,05
CREMA PASTICCERA	94	2,41
CIOCCOLATO FONDENTE FUSO AL 80% PER L'IMPASTO	151	
PASTA DI NOCCIOLA PURA	57	
TOTALE IMPASTO	3.898	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE /CIOCCOLATO A LATTE)	849	21,78
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.747	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO FONDENTE ,GLUCOSIO, ACQUA, ZUCCHERO,ALCOL BUON GUSTO)		

DATA PRODUZIONE: 28/09/2024

DATA SCADENZA: 31/10/2024