



## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: Pasticceria Angelo

Cognome e Nome: pusceddu andrea

Località: alessandria - alessandria

Telefono: 3881772068

Email: pasticceria.angelo@libero.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	28,63
TUORLO	300	8,59
BURRO DI LATTERIA	500	14,31
ZUCCHERO	370	10,59
LIEVITO MADRE	230	6,58
ACQUA (UNA PARTE UTILIZZATA PER LA GANACHE CON IL CIOCCOLATO)	660	18,89
SALE	15	0,43
MIELE	67	1,92
BACCHE DI VANIGLIA	1	0,03
CIOCCOLATO FONDENTE CALLEBAUT 60.1%	350	
TOTALE IMPASTO	3.493	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE CALLEBAUT 60.1%)	400	11,45
CIOCCOLATO AL LATTE CALLEBAUT 33.6%	400	11,45
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.293	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 20/09/2024

DATA SCADENZA: 30/11/2024



## SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	28,63
TUORLO	300	8,59
BURRO DI LATTERIA	500	14,31
ZUCCHERO	370	10,59
LIEVITO MADRE	230	6,58
ACQUA (UNA PARTE UTILIZZATA PER LA GANACHE CON IL CIOCCOLATO)	660	18,89
SALE	15	0,43
MIELE	67	1,92
BACCHE DI VANIGLIA	1	0,03
CIOCCOLATO FONDENTE CALLEBAUT 60.1%	350	
TOTALE IMPASTO	3.493	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE CALLEBAUT 60.1%)	400	11,45
CIOCCOLATO AL LATTE CALLEBAUT 33.6%	400	11,45
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.293	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 20/09/2024

DATA SCADENZA: 30/11/2024