



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: catania pasticceria siciliana

Cognome e Nome: catania-zarbo giuseppe- domenico

Località: palma di montechiaro - agrigento

Telefono: 3288224957

Email: feedback_84@hotmail.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	24,26
TUORLO	550	13,34
BURRO DI LATTERIA	670	16,25
ZUCCHERO	540	13,10
LIEVITO MADRE	347	8,42
ACQUA	623	15,11
SALE	20	0,49
MIELE	100	2,43
CACAO	20	0,49
MASSA DI CACAO	200	
PASTA DI NOCCIOLA	40	
PASTA DI VANIGLIA	12	
TOTALE IMPASTO	4.122	

ALTRO (GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE)	350	8,49
CUBETTI DI CIOCCOLATO FONDENTE	350	8,49
GOCCE CIOCCOLATO AL LATTE	150	3,64
CUBETTI DI CIOCCOLATO AL LATTE	150	3,64
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.122	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 28/09/2024

DATA SCADENZA: 28/10/2024

SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	24,26
TUORLO	550	13,34
BURRO DI LATTERIA	670	16,25
ZUCCHERO	540	13,10
LIEVITO MADRE	347	8,42
ACQUA	623	15,11
SALE	20	0,49
MIELE	100	2,43
CACAO	20	0,49
MASSA DI CACAO	200	
PASTA DI NOCCIOLA	40	
PASTA DI VANIGLIA	12	
TOTALE IMPASTO	4.122	

ALTRO (GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE)	350	8,49
CUBETTI DI CIOCCOLATO FONDENTE	350	8,49
GOCCE CIOCCOLATO AL LATTE	150	3,64
CUBETTI DI CIOCCOLATO AL LATTE	150	3,64
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.122	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 28/09/2024

DATA SCADENZA: 28/10/2024