Mastw PALETTOLE Miglior panettone artigianale d'Italia

SCHEDA INGREDIENTI

2[^] Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: Panificio Pasticceria CANDOTTO snc

Cognome e Nome: candotto stefano Località: CASTIONS DI STRADA - UD

Telefono: 3472315527

Email: panpastcandotto@libero.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (TIPO "00")	1.000	27,43
TUORLO (TUORLI FRESCHI)	560	15,36
BURRO DI LATTERIA (BURRO FRESCO)	560	15,36
ZUCCHERO (SEMOLATO)	400	10,97
LIEVITO MADRE (LICOLI)	300	8,23
ACQUA (ACQUA)	400	10,97
SALE (SALE MARINO FINO)	20	0,55
PASTA D'ARANCIA (PASTA ARANCIO CANDITA)	60	1,65
MIELE (ACACIA)	100	2,74
MALTO (FARINA MALTATA DI FRUMENTO)	20	0,55
CACAO (CACAO)	60	1,65
BACCHE DI VANIGLIA (BACCHE DI VANIGLIA)	6	0,16
LATTE INTERO (LATTE INTERO FRESCO)	160	4,39
TOTALE IMPASTO	3.646	
ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIO CADITO)	1.100	30,17
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.746	
Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 25/09/2024 DATA SCADENZA: 25/11/2024

Mastro PAETTOKE Miglior panettone artigianale d'Italia 2024

Glassa

SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (TIPO "00")	1.000	27,43
TUORLO (TUORLI FRESCHI)	560	15,36
BURRO DI LATTERIA (BURRO FRESCO)	560	15,36
ZUCCHERO (SEMOLATO)	400	10,97
LIEVITO MADRE (LICOLI)	300	8,23
ACQUA (ACQUA)	400	10,97
SALE (SALE MARINO FINO)	20	0,55
PASTA D'ARANCIA (PASTA ARANCIO CANDITA)	60	1,65
MIELE (ACACIA)	100	2,74
MALTO (FARINA MALTATA DI FRUMENTO)	20	0,55
CACAO (CACAO)	60	1,65
BACCHE DI VANIGLIA (BACCHE DI VANIGLIA)	6	0,16
LATTE INTERO (LATTE INTERO FRESCO)	160	4,39
TOTALE IMPASTO	3.646	
ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIO CADITO)	1.100	30,17
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.746	

Kg / Farina

ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 25/09/2024 DATA SCADENZA: 25/11/2024