



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: Pasticceria Debiasi

Cognome e Nome: Debiasi Massimo

Località: Mori - Trento

Telefono: 3283626266

Email: info@pasticceriadebiasi.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	33,26
TUORLO	516	8,60
BURRO DI LATTERIA	905	30,15
ZUCCHERO	434	16,75
LIEVITO MADRE	290	6,74
ACQUA	548	0,00
SALE	17	0,64
PASTA D'ARANCIA (CON CANDIDTI BIOLOGICI AZ. BIODEBIASI)	61	1,97
MIELE	63	1,75
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,13
TOTALE IMPASTO	3.838	

UVETTA (AUSTRALIANA)	690	15,06
CANDITI (CANDIDTI BIOLOGICI AZ. BIODEBIASI)	780	17,05
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.308	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024

DATA SCADENZA: 26/10/2024



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	33,26
TUORLO	516	8,60
BURRO DI LATTERIA	905	30,15
ZUCCHERO	434	16,75
LIEVITO MADRE	290	6,74
ACQUA	548	0,00
SALE	17	0,64
PASTA D'ARANCIA (CON CANDIDI BIOLOGICI AZ. BIODEBIASI)	61	1,97
MIELE	63	1,75
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,13
TOTALE IMPASTO	3.838	

UVETTA (AUSTRALIANA)	690	15,06
CANDITI (CANDIDI BIOLOGICI AZ. BIODEBIASI)	780	17,05
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.308	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024

DATA SCADENZA: 26/10/2024