



## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: La rosada Sas di Digrandi Franco & C

Cognome e Nome: Digrandi Giovanni

Località: Ragusa - Rg

Telefono: +39 328 3692881

Email: giovanni.digrandi@gmail.com

| Elenco ingredienti  | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|---|-------------|----------------------------------|
| FARINA  | 1.000       | 29,90                            |
| TUORLO  | 390         | 11,66                            |
| BURRO DI LATTERIA   | 461         | 13,78                            |
| ZUCCHERO  | 366         | 10,94                            |
| LIEVITO MADRE   | 201         | 6,01                             |
| ACQUA   | 456         | 13,63                            |
| SALE  | 9           | 0,27                             |
| PASTA D'ARANCIA   | 94          | 2,81                             |
| MIELE   | 63          | 1,88                             |
| MALTO   | 8           | 0,24                             |
| CACAO   | 47          | 1,41                             |
| PANNA   | 79          | 2,36                             |
| BACCHE DI VANIGLIA  | 8           | 0,24                             |
| AROMI (CANNELLA )   | 2           | 0,06                             |
| CIOCCOLATO FONDENTE 70% CALLEBAUT PER GANACHE INSIEME AL CACAO E MASSA DI CACAO E PANNA | 79          |                                  |
| MASSA DI CACAO CALLEBAUT  | 79          |                                  |
| FAVA DI CACAO PER L'INFUSO  | 3           |                                  |
| TOTALE IMPASTO  | 3.345       |                                  |

|  |       |      |
|--|-------|------|
| ALTRO (CIOCCOLATO CHUNKS FONDENTE CALLEBAUT) | 270   | 8,07 |
| TOTALE IMPASTO + INSERTI                     | 3.615 |      |

| Glassa | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--------|-------------|----------------------------------|
|        |             |                                  |

DATA PRODUZIONE: 27/09/2024

DATA SCADENZA: 27/10/2024

Il lievito madre lo gestito in maniera libera, prima di arrivare all'impasto preparo il lievito dopo il riposo notturno in canzonetta vino a 18 gradi per 18 ore, facendo il bagnetto e rinfresco 1:2 40 % acqua dopo circa quattro ore, secondo rinfresco 1:1 43% acqua per circa tre ore e mezza controllo il ph e sviluppo e sapore. Faccio un autosili prima di impastare. Il giorno prima preparo la ganache con la panna massa di cacao cioccolato fondente cacao e cannella. L'acqua del secondo impasto è un infuso con cannella e vaniglia e scorze di fava di cacao ( 400 gr peso dell'acqua ).



## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

| Elenco ingredienti  | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|---|-------------|----------------------------------|
| FARINA  | 1.000       | 29,90                            |
| TUORLO  | 390         | 11,66                            |
| BURRO DI LATTERIA   | 461         | 13,78                            |
| ZUCCHERO  | 366         | 10,94                            |
| LIEVITO MADRE   | 201         | 6,01                             |
| ACQUA   | 456         | 13,63                            |
| SALE  | 9           | 0,27                             |
| PASTA D'ARANCIA   | 94          | 2,81                             |
| MIELE   | 63          | 1,88                             |
| MALTO   | 8           | 0,24                             |
| CACAO   | 47          | 1,41                             |
| PANNA   | 79          | 2,36                             |
| BACCHE DI VANIGLIA  | 8           | 0,24                             |
| AROMI (CANNELLA )   | 2           | 0,06                             |
| CIOCCOLATO FONDENTE 70% CALLEBAUT PER GANACHE INSIEME AL CACAO E MASSA DI CACAO E PANNA | 79          |                                  |
| MASSA DI CACAO CALLEBAUT  | 79          |                                  |
| FAVA DI CACAO PER L'INFUSO  | 3           |                                  |
| TOTALE IMPASTO  | 3.345       |                                  |

|  |       |      |
|--|-------|------|
| ALTRO (CIOCCOLATO CHUNKS FONDENTE CALLEBAUT) | 270   | 8,07 |
| TOTALE IMPASTO + INSERTI                     | 3.615 |      |

| Glassa | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--------|-------------|----------------------------------|
|        |             |                                  |

DATA PRODUZIONE: 27/09/2024

DATA SCADENZA: 27/10/2024

Il lievito madre lo gestito in maniera libera, prima di arrivare all'impasto preparo il lievito dopo il riposo notturno in canzonetta vino a 18 gradi per 18 ore, facendo il bagnetto e rinfresco 1:2 40 % acqua dopo circa quattro ore, secondo rinfresco 1:1 43% acqua per circa tre ore e mezza controllo il ph e sviluppo e sapore. Faccio un autosili prima di impastare. Il giorno prima preparo la ganache con la panna massa di cacao cioccolato fondente cacao e cannella. L'acqua del secondo impasto è un infuso con cannella e scorze di fava di cacao ( 400 gr peso dell'acqua ).