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).

Mastro PANETTONE®
Miglior panettone artigianale d'Italia
2024

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 vaniglia e scorze di fava di cacao (400 gr peso dell'acqua).