



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: f.lli avallone pasticceria

Cognome e Nome: avallone luigi

Località: QUARTO - NA

Telefono: 3314422655

Email: luigiavallone59@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	26,43
TUORLO	509	13,45
BURRO DI LATTERIA	755	19,96
ZUCCHERO	453	11,97
LIEVITO MADRE	245	6,48
ACQUA	481	12,71
SALE	19	0,50
PASTA D'ARANCIA	38	1,00
MIELE	94	2,48
CACAO	38	1,00
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,05
CREMA PASTICCERA	94	2,48
AROMI (INFUSO DI ANICE STELLATO /CANNELLA IN POLVERE)	8	0,21
PASTA NOCCIOLA	47	
TOTALE IMPASTO	3.783	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE /E LATTE)	566	14,96
	283	7,48
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.632	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO FONDENTE, GLUCOSIO,ACUA,ZUCCHERO, ALCOL BUON GISTO)		

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024

DATA SCADENZA: 31/10/2024

SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	26,43
TUORLO	509	13,45
BURRO DI LATTERIA	755	19,96
ZUCCHERO	453	11,97
LIEVITO MADRE	245	6,48
ACQUA	481	12,71
SALE	19	0,50
PASTA D'ARANCIA	38	1,00
MIELE	94	2,48
CACAO	38	1,00
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,05
CREMA PASTICCERA	94	2,48
AROMI (INFUSO DI ANICE STELLATO /CANNELLA IN POLVERE)	8	0,21
PASTA NOCCIOLA	47	
TOTALE IMPASTO	3.783	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE /E LATTE)	566	14,96
	283	7,48
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.632	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO FONDENTE, GLUCOSIO,ACUA,ZUCCHERO, ALCOL BUON GISTO)		

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024

DATA SCADENZA: 31/10/2024