



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: antico forno PADOVA

Cognome e Nome: PIERETTI alessandro

Località: Padova - PD

Telefono: 3479812767

Email: alessandropieretti1976@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	27,04
UOVA	44	1,19
TUORLO	556	15,04
BURRO CONCENTRATO	258	6,98
BURRO DI LATTERIA	311	8,41
ZUCCHERO	441	11,93
LIEVITO MADRE	363	9,82
ACQUA	567	15,33
SALE	22	0,59
PASTA D'ARANCIA	50	1,35
MIELE	36	0,97
BUCCE DI AGRUMI	50	1,35
BACCHE DI VANIGLIA	0	0,00
TOTALE IMPASTO	3.698	

ALTRO (PEPITE 56%+CIOCCOLATO64%)	441	11,93
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.139	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (MANDORLE GREZZE) MANDORLE AMARE ZUCCHERO FARINA AMIDO MAIS CACAO OLIO SEMI ALBUME		

DATA PRODUZIONE: 28/09/2024

DATA SCADENZA: 28/11/2024

la gestione del lievito naturale e il metodo piemontese



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	27,04
UOVA	44	1,19
TUORLO	556	15,04
BURRO CONCENTRATO	258	6,98
BURRO DI LATTERIA	311	8,41
ZUCCHERO	441	11,93
LIEVITO MADRE	363	9,82
ACQUA	567	15,33
SALE	22	0,59
PASTA D'ARANCIA	50	1,35
MIELE	36	0,97
BUCCE DI AGRUMI	50	1,35
BACCHE DI VANIGLIA	0	0,00
TOTALE IMPASTO	3.698	

ALTRO (PEPITE 56%+CIOCCOLATO64%)	441	11,93
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.139	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (MANDORLE GREZZE) MANDORLE AMARE ZUCCHERO FARINA AMIDO MAIS CACAO OLIO SEMI ALBUME		

DATA PRODUZIONE: 28/09/2024

DATA SCADENZA: 28/11/2024

la gestione del lievito naturale e il metodo piemontese