Mastro PALE TO LE® Miglior panettone artigianale d'Italia

SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: gustofino caffè

Cognome e Nome: pop florica livia

Località: forlì - fc Telefono: 3299270227

Email: floricaliia.pop@libero.it

2024	Етан: попсана.рор
Elenco ingredienti	

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	27,09
TUORLO	600	16,25
BURRO DI LATTERIA	600	16,25
ZUCCHERO	350	9,48
LIEVITO MADRE	300	8,13
ACQUA	250	6,77
SALE	20	0,54
MALTO	20	0,54
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,05
PASSATA DI ALBICOCCHE	200	
GANACHE: 150 G ACQUA, 100 G MASSA CACAO , 100 G CIOCCOLATO FONDENTE	350	
TOTALE IMPASTO	3.692	

ALTRO (400 G CIOCCOLATO FONDENTE, 600 G ALBICOCCHE CANDITE)		27,09
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.692	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO FONDENTE)		

DATA PRODUZIONE: 23/09/2024 DATA SCADENZA: 02/11/2024

Mastro PAETTOE Miglior panettone artigianale d'Italia 2024

SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	27,09
TUORLO	600	16,25
BURRO DI LATTERIA	600	16,25
ZUCCHERO	350	9,48
LIEVITO MADRE	300	8,13
ACQUA	250	6,77
SALE	20	0,54
MALTO	20	0,54
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,05
PASSATA DI ALBICOCCHE	200	
GANACHE: 150 G ACQUA, 100 G MASSA CACAO , 100 G CIOCCOLATO FONDENTE		
TOTALE IMPASTO	3.692	

ALTRO (400 G CIOCCOLATO FONDENTE, 600 G ALBICOCCHE CANDITE)	1.000	27,09
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.692	

Glassa	3	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO FONDENTE)		

DATA PRODUZIONE: 23/09/2024 DATA SCADENZA: 02/11/2024