



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: PAOLO RIVA PASTICCERIA

Cognome e Nome: RIVA PAOLO

Località: TREVIGLIO - BERGAMO

Telefono: 3483720691

Email: prparticceria@live.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (PANETTONE PASINI)	1.000	35,62
TUORLO (AIA)	515	9,19
BURRO CONCENTRATO (LIQUIDO)	70	2,90
BURRO DI LATTERIA	625	22,29
ZUCCHERO	364	15,04
LIEVITO MADRE	346	8,61
ACQUA	294	0,00
SALE	24	0,99
PASTA D'ARANCIA	26	0,89
MIELE	51	1,54
BUCCE DI AGRUMI	4	0,15
MALTO	26	0,96
BACCHE DI VANIGLIA	20	0,74
LATTE INTERO	125	0,62
CREMA PASTICCERA	22	0,46
ZUCCHERO INVERTITO (TRIMOLINA)	40	
MARMELLATA DI ARANCIA	26	
TOTALE IMPASTO	3.578	

UVETTA (AUSTRALIANA)	551	13,19
CANDITI (ARANCIA E CEDRO (BARBIERI))	728	17,41
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.857	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 27/09/2024

DATA SCADENZA: 10/11/2024

IL LIEVITO MADRE VIENE GESTITO LIBERO IN UN SECCHIELLO , CONSERVATO ALLA TEMPERATURA DI 17° C. VIENE RINFRESCATO PARI PESO CON LA FARINA ED IL 45% DI ACQUA. PER PREPARARLO ALL'IMPASTO DEL PANETTONE LIEVITA PER 3 VOLTE CONSECUTIVE PER 3 ORE A 30 GRADI CON L'85% DI UMIDITA'.

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (PANETTONE PASINI)	1.000	35,62
TUORLO (AIA)	515	9,19
BURRO CONCENTRATO (LIQUIDO)	70	2,90
BURRO DI LATTERIA	625	22,29
ZUCCHERO	364	15,04
LIEVITO MADRE	346	8,61
ACQUA	294	0,00
SALE	24	0,99
PASTA D'ARANCIA	26	0,89
MIELE	51	1,54
BUCCE DI AGRUMI	4	0,15
MALTO	26	0,96
BACCHE DI VANIGLIA	20	0,74
LATTE INTERO	125	0,62
CREMA PASTICCERA	22	0,46
ZUCCHERO INVERTITO (TRIMOLINA)	40	
MARMELLATA DI ARANCIA	26	
TOTALE IMPASTO	3.578	

UVETTA (AUSTRALIANA)	551	13,19
CANDITI (ARANCIA E CEDRO (BARBIERI))	728	17,41
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.857	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 27/09/2024

DATA SCADENZA: 10/11/2024

IL LIEVITO MADRE VIENE GESTITO LIBERO IN UN SECCHIELLO , CONSERVATO ALLA TEMPERATURA DI 17° C. VIENE RINFRESCATO PARI PESO CON LA FARINA ED IL 45% DI ACQUA. PER PREPARARLO ALL'IMPASTO DEL PANETTONE LIEVITA PER 3 VOLTE CONSECUTIVE PER 3 ORE A 30 GRADI CON L'85% DI UMIDITA'.