



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: PAOLO RIVA PASTICCERIA

Cognome e Nome: RIVA PAOLO

Località: TREVIGLIO - BERGAMO

Telefono: 3483720691

Email: prparticceria@live.it

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|-----------------------------------|-------------|----------------------------------|
| FARINA (PANETTONE PASINI) | 1.000 | 27,81 |
| TUORLO (AIA) | 507 | 14,10 |
| BURRO CONCENTRATO (BURRO LIQUIDO) | 33 | 0,92 |
| BURRO DI LATTERIA | 574 | 15,96 |
| ZUCCHERO | 364 | 10,12 |
| LIEVITO MADRE | 346 | 9,62 |
| ACQUA | 294 | 8,18 |
| SALE | 24 | 0,67 |
| BURRO DI CACAO | 22 | 0,61 |
| MIELE | 44 | 1,22 |
| CACAO (MAGRO IN POLVERE) | 81 | 2,25 |
| BACCHE DI VANIGLIA | 15 | 0,42 |
| LATTE INTERO | 125 | 3,48 |
| CREMA PASTICCERA | 22 | 0,61 |
| ZUCCHERO INVERTITO (TRIMOLINA) | 36 | |
| MALTO D'ORZO | 22 | |
| PASTA PURA DI NOCCIOLA | 22 | |
| CIOCCOLATO FONDENTE HONDURAS 62% | 65 | |
| TOTALE IMPASTO | 3.596 | |

| | | |
|---|-------|-------|
| ALTRO (PEZZETTI DI CIOCCOLATO DI NOSTRA PRODUZIONE (BEAN TO BAR) FONDENTE 80% HONDURAS E) | 404 | 11,23 |
| PEZZETTI DI CIOCCOLATO DI NOSTRA PRODUZIONE (BEAN TO BAR) LATTE SCURO 50% DI CACAO | 404 | 11,23 |
| TOTALE IMPASTO + INSERTI | 4.404 | |

| Glassa | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--------|-------------|----------------------------------|
| | | |

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024

DATA SCADENZA: 13/11/2024

TUTTO IL CIOCCOLATO UTILIZZATO PER QUESTA PREPARAZIONE VIENE AUTOPRODOTTO PARTENDO DALLE FAVE DI CACAO. NEL SECONDO IMPASTO, DURANTE L'AGGIUNTA DEL BURRO, INSERIAMO ANCHE DEL CIOCCOLATO FONDENTE 62% MISCELATO CON UNA CREMA SPALMABILE AL CACAO PRODOTTA DIRETTAMENTE NEL NOSTRO LABORATORIO APPOSITAMENTE PER IL PANETTONE. 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

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|-----------------------------------|-------------|----------------------------------|
| FARINA (PANETTONE PASINI) | 1.000 | 27,81 |
| TUORLO (AIA) | 507 | 14,10 |
| BURRO CONCENTRATO (BURRO LIQUIDO) | 33 | 0,92 |
| BURRO DI LATTERIA | 574 | 15,96 |
| ZUCCHERO | 364 | 10,12 |
| LIEVITO MADRE | 346 | 9,62 |
| ACQUA | 294 | 8,18 |
| SALE | 24 | 0,67 |
| BURRO DI CACAO | 22 | 0,61 |
| MIELE | 44 | 1,22 |
| CACAO (MAGRO IN POLVERE) | 81 | 2,25 |
| BACCHE DI VANIGLIA | 15 | 0,42 |
| LATTE INTERO | 125 | 3,48 |
| CREMA PASTICCERA | 22 | 0,61 |
| ZUCCHERO INVERTITO (TRIMOLINA) | 36 | |
| MALTO D'ORZO | 22 | |
| PASTA PURA DI NOCCIOLA | 22 | |
| CIOCCOLATO FONDENTE HONDURAS 62% | 65 | |
| TOTALE IMPASTO | 3.596 | |

| | | |
|---|-------|-------|
| ALTRO (PEZZETTI DI CIOCCOLATO DI NOSTRA PRODUZIONE (BEAN TO BAR) FONDENTE 80% HONDURAS E) | 404 | 11,23 |
| PEZZETTI DI CIOCCOLATO DI NOSTRA PRODUZIONE (BEAN TO BAR) LATTE SCURO 50% DI CACAO | 404 | 11,23 |
| TOTALE IMPASTO + INSERTI | 4.404 | |

| Glassa | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--------|-------------|----------------------------------|
| | | |

TUTTO IL CIOCCOLATO UTILIZZATO PER QUESTA PREPARAZIONE VIENE AUTOPRODOTTO PARTENDO DALLE FAVE DI CACAO. NEL SECONDO IMPASTO, DURANTE L'AGGIUNTA DEL BURRO, INSERIAMO ANCHE DEL CIOCCOLATO FONDENTE 62% MISCELATO CON UNA CREMA SPALMABILE AL CACAO PRODOTTA DIRETTAMENTE NEL NOSTRO LABORATORIO APPOSITAMENTE PER IL PANETTONE. 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'.