



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: PAOLO RIVA PASTICCERIA

Cognome e Nome: RIVA PAOLO

Località: TREVIGLIO - BERGAMO

Telefono: 3483720691

Email: prpasticceria@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'.