



SCHEDA INGREDIENTI

3^a Categoria: Pandoro

Attività: farina del tuo sacco

Cognome e Nome: cuomo Francesco

Località: Carpi - MO (Modena)

Telefono: 3899412068

Email: for.cuosnc@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	44,45
UOVA	536	6,53
TUORLO	36	0,80
BURRO DI LATTERIA	518	23,06
ZUCCHERO	308	15,89
LIEVITO MADRE	197	6,11
SALE	11	0,55
LIEVITO DI BIRRA	21	0,32
BURRO DI CACAO	36	1,85
MALTO	6	0,27
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,16
RHUM 70 GRADI	14	
FRUTTOSIO	72	
ZUCCHERO AL VELO	12	
	TOTALE IMPASTO	2.770

	TOTALE IMPASTO + INSERTI	2.770
--	--------------------------	-------

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024

DATA SCADENZA: 27/10/2024

il nostro panettone è prodotto con cinque impasti. Prima di degustare il pandoro consigliamo di porlo al caldo per qualche minuto, così da rigenerare il burro e amplificarne il gusto.



SCHEDA INGREDIENTI

3[^] Categoria: Pandoro

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	44,45
UOVA	536	6,53
TUORLO	36	0,80
BURRO DI LATTERIA	518	23,06
ZUCCHERO	308	15,89
LIEVITO MADRE	197	6,11
SALE	11	0,55
LIEVITO DI BIRRA	21	0,32
BURRO DI CACAO	36	1,85
MALTO	6	0,27
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,16
RHUM 70 GRADI	14	
FRUTTOSIO	72	
ZUCCHERO AL VELO	12	
TOTALE IMPASTO	2.770	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	2.770	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024

DATA SCADENZA: 27/10/2024

il nostro panettone è prodotto con cinque impasti. Prima di degustare il pandoro consigliamo di porlo al caldo per qualche minuto, così da rigenerare il burro e amplificarne il gusto.