



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: Pasticceria Blasio

Cognome e Nome: Blasio Dome

Località: Scandicci - Firenze

Telefono: 3472312577

Email: blasco.it@icloud.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (BRIOSCE DALLA GIOVANNA)	1.000	33,80
TUORLO (PASTORIZZATO)	530	8,98
BURRO DI LATTERIA (SOLAREC)	600	20,31
ZUCCHERO (SEMOLATO)	420	16,47
LIEVITO MADRE	300	7,09
ACQUA	280	0,00
SALE	22	0,87
BURRO DI CACAO	50	1,97
PASTA D'ARANCIA	50	1,64
MIELE	100	2,84
BUCCE DI AGRUMI	10	0,33
MALTO	5	0,18
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,14
CREMA PASTICCERA	150	2,95
LATTE CONDENSATO	100	2,36
AROMI (BURRO)	20	0,08
FAVA TONKA	8	
TOTALE IMPASTO	3.649	

UVETTA	500	11,47
CANDITI	800	18,36
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.949	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 23/09/2024

DATA SCADENZA: 23/10/2024

Ricetta a doppio impasto con due fasi di lievitazione

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (BRIOSCE DALLA GIOVANNA)	1.000	33,80
TUORLO (PASTORIZZATO)	530	8,98
BURRO DI LATTERIA (SOLAREC)	600	20,31
ZUCCHERO (SEMOLATO)	420	16,47
LIEVITO MADRE	300	7,09
ACQUA	280	0,00
SALE	22	0,87
BURRO DI CACAO	50	1,97
PASTA D'ARANCIA	50	1,64
MIELE	100	2,84
BUCCE DI AGRUMI	10	0,33
MALTO	5	0,18
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,14
CREMA PASTICCERA	150	2,95
LATTE CONDENSATO	100	2,36
AROMI (BURRO)	20	0,08
FAVA TONKA	8	
TOTALE IMPASTO	3.649	

UVETTA	500	11,47
CANDITI	800	18,36
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.949	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 23/09/2024

DATA SCADENZA: 23/10/2024

Ricetta a doppio impasto con due fasi di lievitazione