



SCHEDA INGREDIENTI

2^a Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: SERENA AZIENDA AGRICOLA

Cognome e Nome: SERENA CECILIA

Località: FERMO - FERMO

Telefono: 3494595402

Email: THEREALCECISERENA@GMAIL.COM

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	36,54
TUORLO	267	9,76
BURRO DI LATTERIA	444	16,22
ZUCCHERO	267	9,76
LIEVITO MADRE	222	8,11
ACQUA	444	16,22
SALE	7	0,26
MIELE	44	1,61
BUCCE DI AGRUMI	2	0,07
CACAO	37	1,35
BACCHE DI VANIGLIA	1	0,04
POLVERE DI CAFFÈ	2	
TOTALE IMPASTO	2.737	

ALTRO (FRUSTINGO)	741	27,07
UVETTA	222	8,11
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.700	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 24//2/28/0

DATA SCADENZA: 24//2/29/1

IL FRUSTINGO è UN TIPICO DOLCE NATALIZIO MARCHIGIANO PRODOTTO CON FICHI SECCHI CHE VENGONO COTTI CON CACAO, CAFFÈ, SALE, PEPE, VINO COTTO, MOSTO COTTO, NOCI, UVETTA, PUNCH AL MANDARINO, POLVERE DI CAFFÈ, NOCE MOSCATA E CANNELLA. TUTTI GLI INGREDIENTI VENGONO COTTI IN UN TEGAME E POI UNA VOLTA AVUTO UN IMPASTO CREMOSO VIENE POSTO SU DEI TESTI E COTTO IN FORNO. NOI NON CUOCIAMO L'IMPASTO DEL FRUSTINGO IN FORNO MA LO INSERIAMO ALL'INTERNO DELL'IMPASTO DEL NOSTRO PANETTONE COSÌ DA INSAPORIRE L'IMPASTO E SPRIGIONARE TUTTO IL SUO SAPORE IN COTTURA. LA NOSTRA IDEA È DI UNIRE INSIEME UN DOLCE TRADIZIONALE COME IL PANETTONE CON UNO ALTRETTANTO TRADIZIONALE ED IMPORTANTE CHE NON PUÒ MANCARE SULLE TAVOLE MARCHIGIANE.



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	36,54
TUORLO	267	9,76
BURRO DI LATTERIA	444	16,22
ZUCCHERO	267	9,76
LIEVITO MADRE	222	8,11
ACQUA	444	16,22
SALE	7	0,26
MIELE	44	1,61
BUCCE DI AGRUMI	2	0,07
CACAO	37	1,35
BACCHE DI VANIGLIA	1	0,04
POLVERE DI CAFFÈ	2	
TOTALE IMPASTO	2.737	

ALTRO (FRUSTINGO)	741	27,07
UVETTA	222	8,11
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.700	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 24//2/28/0

DATA SCADENZA: 24//2/29/1

IL FRUSTINGO è UN TIPICO DOLCE NATALIZIO MARCHIGIANO PRODOTTO CON FICHI SECCHI CHE VENGONO COTTI CON CACAO, CAFFÈ, SALE, PEPE, VINO COTTO, MOSTO COTTO, NOCI, UVETTA, PUNCH AL MANDARINO, POLVERE DI CAFFÈ, NOCE MOSCATA E CANNELLA. TUTTI GLI INGREDIENTI VENGONO COTTI IN UN TEGAME E POI UNA VOLTA AVUTO UN IMPASTO CREMOSO VIENE POSTO SU DEI TESTI E COTTO IN FORNO. NOI NON CUOCIAMO L'IMPASTO DEL FRUSTINGO IN FORNO MA LO INSERIAMO ALL'INTERNO DELL'IMPASTO DEL NOSTRO PANETTONE COSÌ DA INSAPORIRE L'IMPASTO E SPRIGIONARE TUTTO IL SUO SAPORE IN COTTURA. LA NOSTRA IDEA È DI UNIRE INSIEME UN DOLCE TRADIZIONALE COME IL PANETTONE CON UNO ALTRETTANTO TRADIZIONALE ED IMPORTANTE CHE NON PUÒ MANCARE SULLE TAVOLE MARCHIGIANE.