



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: sabotino

Cognome e Nome: conte alessandro

Località: roma - roma

Telefono: 3519391361

Email: b.biggiro@sabotinoroma.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (00 W400)	1.000	37,06
TUORLO (PASTA GIALLA)	411	7,62
BURRO DI LATTERIA	652	24,21
ZUCCHERO (SEMOLATO)	396	17,01
LIEVITO MADRE	249	6,46
ACQUA	400	0,00
SALE (FINO)	15	0,65
PASTA D'ARANCIA	117	4,20
MIELE (ACACIA)	73	2,28
BUCCE DI AGRUMI (FILTRATE)	12	0,42
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DI MADAGASCAR E TAHITI)	2	0,09
TOTALE IMPASTO	3.327	

UVETTA (AUSTRALIANA)	352	9,48
CANDITI (ARANCIA E CEDRO)	572	15,40
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.251	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024

DATA SCADENZA: 08/11/2024

Il lievito viene tenuto in acqua durante il mantenimento. Il lievito viene tenuto libero durante i rinfreschi per l'impasto



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (00 W400)	1.000	37,06
TUORLO (PASTA GIALLA)	411	7,62
BURRO DI LATTERIA	652	24,21
ZUCCHERO (SEMOLATO)	396	17,01
LIEVITO MADRE	249	6,46
ACQUA	400	0,00
SALE (FINO)	15	0,65
PASTA D'ARANCIA	117	4,20
MIELE (ACACIA)	73	2,28
BUCCE DI AGRUMI (FILTRATE)	12	0,42
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DI MADAGASCAR E TAHITI)	2	0,09
TOTALE IMPASTO	3.327	

UVETTA (AUSTRALIANA)	352	9,48
CANDITI (ARANCIA E CEDRO)	572	15,40
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.251	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024

DATA SCADENZA: 08/11/2024

Il lievito viene tenuto in acqua durante il mantenimento. Il lievito viene tenuto libero durante i rinfreschi per l'impasto