



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: Lab pasticceria scolamiero srl

Cognome e Nome: Scolamiero Francesco

Località: Sant'andrea di conza - Avellino

Telefono: 3445308554

Email: labpastscolamiero@libero.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	39,75
TUORLO	300	5,98
BURRO DI LATTERIA	630	25,07
ZUCCHERO	380	17,52
LIEVITO MADRE	230	6,39
ACQUA	400	0,00
SALE	12	0,56
PASTA D'ARANCIA	33	1,28
MIELE	80	2,67
BUCCE DI AGRUMI	7	0,26
MALTO	10	0,42
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,11
TOTALE IMPASTO	3.085	

UVETTA	400	11,76
CANDITI	400	11,76
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.885	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI MAIS ZUCCHERO IN GRANELLA MANDORLE		

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024

DATA SCADENZA: 29/10/2024



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	39,75
TUORLO	300	5,98
BURRO DI LATTERIA	630	25,07
ZUCCHERO	380	17,52
LIEVITO MADRE	230	6,39
ACQUA	400	0,00
SALE	12	0,56
PASTA D'ARANCIA	33	1,28
MIELE	80	2,67
BUCCE DI AGRUMI	7	0,26
MALTO	10	0,42
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,11
TOTALE IMPASTO	3.085	

UVETTA	400	11,76
CANDITI	400	11,76
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.885	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI MAIS ZUCCHERO IN GRANELLA MANDORLE		

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024

DATA SCADENZA: 29/10/2024