



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: la pasticceria falcone

Cognome e Nome: falcone michele

Località: vieste - foggia

Telefono: 3404817809

Email: MICHELEFALCONE123@ICLOUD.COM

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	26,99
TUORLO	600	16,19
BURRO DI LATTERIA	700	18,89
ZUCCHERO	350	9,45
LIEVITO MADRE	300	8,10
ACQUA	400	10,80
SALE	20	0,54
PASTA D'ARANCIA	100	2,70
MIELE	100	2,70
MALTO	20	0,54
CACAO	100	2,70
BACCHE DI VANIGLIA	15	0,40
TOTALE IMPASTO	3.705	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE)	250	6,75
LAMPONI SEMICANDITI	750	20,24
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.705	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA		

DATA PRODUZIONE: 01/10/2024

DATA SCADENZA: 25/10/2024

conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	26,99
TUORLO	600	16,19
BURRO DI LATTERIA	700	18,89
ZUCCHERO	350	9,45
LIEVITO MADRE	300	8,10
ACQUA	400	10,80
SALE	20	0,54
PASTA D'ARANCIA	100	2,70
MIELE	100	2,70
MALTO	20	0,54
CACAO	100	2,70
BACCHE DI VANIGLIA	15	0,40
TOTALE IMPASTO	3.705	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE)	250	6,75
LAMPONI SEMICANDITI	750	20,24
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.705	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA		

DATA PRODUZIONE: 01/10/2024

DATA SCADENZA: 25/10/2024

conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.