Mastwo PALL TOLK ® Miglior panettone artigianale d'Italia

SCHEDA INGREDIENTI

2[^] Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: 1884PASTRY&CHOCOLATE
Cognome e Nome: GOSTA SIMONA
Località: PIEDIMONTE MATESE - Caserta

Telefono: 3287095440

Email: simonagosta.sg@gmail.com

		ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA GRANO 100% ITALIANO)	1.000	24,41
TUORLO	588	14,35
BURRO DI LATTERIA	706	17,23
ZUCCHERO	518	12,64
LIEVITO MADRE	294	7,18
ACQUA	294	7,18
SALE	20	0,49
MIELE	118	2,88
MALTO	24	0,59
BACCHE DI VANIGLIA	6	0,15
PASTA AROMATICA AL CACAO: (CACAO 22/24% CIOCC FONDENTE 67% ACQUA)	529	
TOTALE IMPASTO	4.097	
ALTRO (CALLETS FONDENTI 55% CUBOTTI DI CREMINO (CIOCC.FONDENTE 55% CIOCC.LATTE E PASTA PURA DI NOCCIOLA))	1.118	27,29
TOTALE IMPASTO + INSERT	T 5.215	
Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 01/10/2024 DATA SCADENZA: 01/11/2024

SCHEDA INGREDIENTI Mastro 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

SCHEDA INGREDIENTI

r panettone artigianale d'Italia		

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA GRANO 100% ITALIANO)	1.000	24,41
TUORLO	588	14,35
BURRO DI LATTERIA	706	17,23
ZUCCHERO	518	12,64
LIEVITO MADRE	294	7,18
ACQUA	294	7,18
SALE	20	0,49
MIELE	118	2,88
MALTO	24	0,59
BACCHE DI VANIGLIA	6	0,15
PASTA AROMATICA AL CACAO: (CACAO 22/24% CIOCC FONDENTE 67% ACQUA)	529	
TOTALE IMPASTO	4.097	
ALTRO (CALLETS FONDENTI 55% CUBOTTI DI CREMINO (CIOCC.FONDENTE 55% CIOCC.LATTE E PASTA PURA DI NOCCIOLA))	1.118	27,29
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.215	
Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO FONDENTE 56%, BURRO ANIDRO, CODETTE PURO CIOCCOLA	ATO)	

DATA PRODUZIONE: 01/10/2024 DATA SCADENZA: 01/11/2024