

## **SCHEDA INGREDIENTI**

3^ Categoria: Pandoro

Attività: PASTICCERIA BIANCO STEFANO SAS DI BIANCO STEFANO & C.

Cognome e Nome: BIANCO stefano

Località: lecce - lecce Telefono: 3281175814

Email: pasticceriasbsas@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	33,74
UOVA	679	6,27
TUORLO	175	2,96
BURRO DI LATTERIA	850	28,71
ZUCCHERO	425	16,63
LIEVITO MADRE	371	8,76
SALE	18	0,70
BURRO DI CACAO	50	1,97
BACCHE DI VANIGLIA	7	0,25
TOTALE IMPASTO	3.575	
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.575	
Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 19/09/2024 DATA SCADENZA: 10/11/2024

Zucchero a velo realizzato con Burro di cacao, Distillato alla vaniglia, Rum, Baccelli di vaniglia, Zucchero semolato e Amido di mais.

## Mastro PARETTORE Miglior panettone artigianale d'Italia

## **SCHEDA INGREDIENTI**

3^ Categoria: Pandoro



Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	33,74
UOVA	679	6,27
TUORLO	175	2,96
BURRO DI LATTERIA	850	28,71
ZUCCHERO	425	16,63
LIEVITO MADRE	371	8,76
SALE	18	0,70
BURRO DI CACAO	50	1,97
BACCHE DI VANIGLIA	7	0,25
TOTALE IMPASTO	3.575	
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.575	
Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 19/09/2024 DATA SCADENZA: 10/11/2024

Zucchero a velo realizzato con Burro di cacao, Distillato alla vaniglia, Rum, Baccelli di vaniglia, Zucchero semolato e Amido di mais.