



SCHEDA INGREDIENTI

3^a Categoria: Pandoro

Attività: pasticceria martuccio

Cognome e Nome: martuccio enzo

Località: colle sannita - benevento

Telefono: 3409857153

Email: pasticceriamartuccio@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO 0)	1.000	51,66
UOVA (CATEGORIA A - UOVA ITALIANE - ALLEVATO A TERRA)	258	3,65
TUORLO (CATEGORIA A PASTA GIALLA - UOVA ITALIANE - ALLEVAMENTO A TERRA)	226	5,85
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	430	22,24
ZUCCHERO (SEMOLATO)	172	10,31
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	65	2,33
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	140	0,00
SALE	13	0,78
LIEVITO DI BIRRA (FRESCO)	3	0,06
MIELE (SULLA BIO)	43	1,86
PANNA (FRESCA)	43	1,04
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DEL MADAGASCAR)	4	0,23
TOTALE IMPASTO	2.397	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	2.397	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 01/10/2024

DATA SCADENZA: 15/11/2024



SCHEDA INGREDIENTI

3[^] Categoria: Pandoro

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO 0)	1.000	51,66
UOVA (CATEGORIA A - UOVA ITALIANE - ALLEVATO A TERRA)	258	3,65
TUORLO (CATEGORIA A PASTA GIALLA - UOVA ITALIANE - ALLEVAMENTO A TERRA)	226	5,85
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	430	22,24
ZUCCHERO (SEMOLATO)	172	10,31
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	65	2,33
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	140	0,00
SALE	13	0,78
LIEVITO DI BIRRA (FRESCO)	3	0,06
MIELE (SULLA BIO)	43	1,86
PANNA (FRESCA)	43	1,04
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DEL MADAGASCAR)	4	0,23
TOTALE IMPASTO	2.397	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	2.397	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 01/10/2024

DATA SCADENZA: 15/11/2024