



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: La spiga lucana

Cognome e Nome: Iacovera Davide

Località: Genzano di Lucania - Potenza

Telefono: 3888565227

Email: davideiac96@hotmail.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	35,81
TUORLO	500	8,97
BURRO DI LATTERIA	720	25,81
ZUCCHERO	480	19,93
LIEVITO MADRE	250	6,26
ACQUA	400	0,00
SALE	20	0,83
PASTA D'ARANCIA	30	1,04
MIELE	40	1,20
BUCCE DI AGRUMI	0	0,01
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,12
TOTALE IMPASTO	3.443	

UVETTA	460	12,15
CANDITI	440	11,62
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.343	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
ALBUME (600)   ZUCCHERO (1000)   FARINA DI MANDORLE (400)   AMIDO DI MAIS (100)   ZUCCHERO A VELO (500)   ZUCCHERO IN GRANELLA (20)   MANDORLE   40		

DATA PRODUZIONE: 03/10/2024

DATA SCADENZA: 31/10/2024



## SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	35,81
TUORLO	500	8,97
BURRO DI LATTERIA	720	25,81
ZUCCHERO	480	19,93
LIEVITO MADRE	250	6,26
ACQUA	400	0,00
SALE	20	0,83
PASTA D'ARANCIA	30	1,04
MIELE	40	1,20
BUCCE DI AGRUMI	0	0,01
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,12
TOTALE IMPASTO	3.443	

UVETTA	460	12,15
CANDITI	440	11,62
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.343	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
ALBUME (600)   ZUCCHERO (1000)   FARINA DI MANDORLE (400)   AMIDO DI MAIS (100)   ZUCCHERO A VELO (500)   ZUCCHERO IN GRANELLA (20)   MANDORLE   40		

DATA PRODUZIONE: 03/10/2024

DATA SCADENZA: 31/10/2024