



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: Pasticceria apollo di antonio ventieri

Cognome e Nome: Ventieri Antonio

Località: Viale della repubblica,50 - Salerno

Telefono: 3293618421

Email: antonio.ventieri@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO 00)	1.000	40,59
TUORLO (ALLEVATO A TERRA CATEGORIA A)	520	10,58
BURRO DI LATTERIA (NORMANDIA)	700	28,45
ZUCCHERO (RAFFINATO)	160	7,53
LIEVITO MADRE	240	6,81
ACQUA	404	0,00
SALE	16	0,76
PASTA D'ARANCIA	80	3,14
MIELE (D'ACACIA)	52	1,77
BUCCE DI AGRUMI (LIMONE)	2	0,06
MALTO	4	0,17
BACCHE DI VANIGLIA (BOUBON GIVRÉE)	3	0,14
ZUCCHERO GREZZO DI BARBABIETOLA	260	
PASTA DI LIMONE	40	
TOTALE IMPASTO	3.481	

UVETTA (SULTANINAAUSTRALIANA)	400	11,61
CANDITI (D'ARANCIA)	500	14,51
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.381	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024

DATA SCADENZA: 26/10/2024

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO 00)	1.000	40,59
TUORLO (ALLEVATO A TERRA CATEGORIA A)	520	10,58
BURRO DI LATTERIA (NORMANDIA)	700	28,45
ZUCCHERO (RAFFINATO)	160	7,53
LIEVITO MADRE	240	6,81
ACQUA	404	0,00
SALE	16	0,76
PASTA D'ARANCIA	80	3,14
MIELE (D'ACACIA)	52	1,77
BUCCE DI AGRUMI (LIMONE)	2	0,06
MALTO	4	0,17
BACCHE DI VANIGLIA (BOUBON GIVRÉE)	3	0,14
ZUCCHERO GREZZO DI BARBABIETOLA	260	
PASTA DI LIMONE	40	
TOTALE IMPASTO	3.481	

UVETTA (SULTANINAAUSTRALIANA)	400	11,61
CANDITI (D'ARANCIA)	500	14,51
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.381	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024

DATA SCADENZA: 26/10/2024