



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: Da Masino

Cognome e Nome: Ferruccio Giacomo

Località: Fossacesia/rocca s.giovanni - Chieti

Telefono: 3519727650

Email: giacomo.ferruccio@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (00 W360/380)	1.000	28,28
TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA, PASTA GIALLA)	400	11,31
BURRO DI LATTERIA (DA CENTRIFUGA 82% MG)	417	11,79
ZUCCHERO (VAGLIATO FINE)	250	7,07
LIEVITO MADRE (ALLA PIEMONTESE)	200	5,66
ACQUA	583	16,49
SALE (MARINO)	15	0,42
MIELE (DI AVACIA)	50	1,41
CACAO (22/24)	100	2,83
PANNA (DI LATTERIA 35% MG)	167	4,72
BACCHE DI VANIGLIA (PERLE BOURBOUN E TAHITI)	4	0,11
CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE 61%	300	
ZUCCHERO INVERTITO	50	
TOTALE IMPASTO	3.536	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 61% E LATTE)	900	25,45
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.436	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (ZUCCHERO, MANDORLE, ALBUME, AMIDO DI RISO, FARINA MAIS , CACAO 22/24, GRANELLA DI ZUCCHERO)		

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 02/11/2024

Panettone al cioccolato metodo ganache. Composta da acqua e panna versati bollenti su cacao, cioccolato e zucchero invertito il giorno Prima



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (00 W360/380)	1.000	28,28
TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA, PASTA GIALLA)	400	11,31
BURRO DI LATTERIA (DA CENTRIFUGA 82% MG)	417	11,79
ZUCCHERO (VAGLIATO FINE)	250	7,07
LIEVITO MADRE (ALLA PIEMONTESE)	200	5,66
ACQUA	583	16,49
SALE (MARINO)	15	0,42
MIELE (DI AVACIA)	50	1,41
CACAO (22/24)	100	2,83
PANNA (DI LATTERIA 35% MG)	167	4,72
BACCHE DI VANIGLIA (PERLE BOURBOUN E TAHITI)	4	0,11
CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE 61%	300	
ZUCCHERO INVERTITO	50	
TOTALE IMPASTO	3.536	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 61% E LATTE)	900	25,45
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.436	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (ZUCCHERO, MANDORLE, ALBUME, AMIDO DI RISO, FARINA MAIS , CACAO 22/24, GRANELLA DI ZUCCHERO)		

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 02/11/2024

Panettone al cioccolato metodo ganache. Composta da acqua e panna versati bollenti su cacao, cioccolato e zucchero invertito il giorno Prima