



## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: pasticceria enzo martuccio

Cognome e Nome: martuccio enzo

Località: colle sannita - benevento

Telefono: 3409857153

Email: pasticceriamartuccio@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (TIPO 0)	1.000	25,91
TUORLO (CATEGORIA A - GALLINE ALLEVATE A TERRA)	521	13,50
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	527	13,65
ZUCCHERO (SEMOLATO)	437	11,32
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	338	8,76
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	331	8,58
SALE	20	0,52
PASTA D'ARANCIA (SCORZA D'ARANCIA FRESCA - ZUCCHERO INVERTITO)	53	1,37
MIELE (SULLA BIO)	33	0,85
CACAO (PURO 100%)	265	6,87
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DEL MADAGASCAR)	4	0,10
AROMI (CIOCCOLATO FONDENTE - CIOCCOLATO AL LATTE - CIOCCOLATO BIANCO)	331	8,58
TOTALE IMPASTO	3.860	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.860	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 16/10/2024



## SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (TIPO 0)	1.000	25,91
TUORLO (CATEGORIA A - GALLINE ALLEVATE A TERRA)	521	13,50
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	527	13,65
ZUCCHERO (SEMOLATO)	437	11,32
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	338	8,76
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	331	8,58
SALE	20	0,52
PASTA D'ARANCIA (SCORZA D'ARANCIA FRESCA - ZUCCHERO INVERTITO)	53	1,37
MIELE (SULLA BIO)	33	0,85
CACAO (PURO 100%)	265	6,87
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DEL MADAGASCAR)	4	0,10
AROMI (CIOCCOLATO FONDENTE - CIOCCOLATO AL LATTE - CIOCCOLATO BIANCO)	331	8,58
TOTALE IMPASTO	3.860	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.860	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 16/10/2024