



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	27,51
TUORLO (CATEGORIA A - GALLINE ALLEVATE A TERRA)	521	14,33
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	527	14,50
ZUCCHERO (SEMOLATO)	437	12,02
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	338	9,30
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	331	9,11
SALE	20	0,55
PASTA D'ARANCIA (SCORZA D'ARANCIA FRESCA - ZUCCHERO INVERTITO)	53	1,46
MIELE (SULLA BIO)	33	0,91
CACAO (PURO 100%)	40	1,10
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DEL MADAGASCAR)	4	0,11
AROMI (CIOCCOLATO FONDENTE - CIOCCOLATO AL LATTE - CIOCCOLATO BIANCO)	331	9,11
TOTALE IMPASTO	3.635	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.635	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO FONDENTE)		

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	27,51
TUORLO (CATEGORIA A - GALLINE ALLEVATE A TERRA)	521	14,33
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	527	14,50
ZUCCHERO (SEMOLATO)	437	12,02
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	338	9,30
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	331	9,11
SALE	20	0,55
PASTA D'ARANCIA (SCORZA D'ARANCIA FRESCA - ZUCCHERO INVERTITO)	53	1,46
MIELE (SULLA BIO)	33	0,91
CACAO (PURO 100%)	40	1,10
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DEL MADAGASCAR)	4	0,11
AROMI (CIOCCOLATO FONDENTE - CIOCCOLATO AL LATTE - CIOCCOLATO BIANCO)	331	9,11
TOTALE IMPASTO	3.635	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.635	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO FONDENTE)		

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 16/10/2024