



## SCHEDA INGREDIENTI

### 3<sup>a</sup> Categoria: Pandoro

Attività: pasticceria enzo martuccio

Cognome e Nome: martuccio enzo

Località: colle sannita - benevento

Telefono: 3409857153

Email: pasticceriamartuccio@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO 0)	1.000	51,46
UOVA (CATEGORIA A - GALLINE ALLEVATE A TERRA)	258	3,64
TUORLO (CATEGORIA A - GALLINE ALLEVATE A TERRA)	226	5,82
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	430	22,16
ZUCCHERO (SEMOLATO)	172	10,27
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	65	2,32
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	140	0,00
SALE	13	0,77
LIEVITO DI BIRRA (FRESCO)	3	0,06
BURRO DI CACAO	6	0,39
MIELE (SULLA BIO)	43	1,86
PANNA (FRESCA)	43	1,03
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DEL MADAGASCAR)	4	0,23
TOTALE IMPASTO	2.403	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	2.403	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 01/10/2024

DATA SCADENZA: 15/11/2024



## SCHEDA INGREDIENTI

3<sup>^</sup> Categoria: Pandoro

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO 0)	1.000	51,46
UOVA (CATEGORIA A - GALLINE ALLEVATE A TERRA)	258	3,64
TUORLO (CATEGORIA A - GALLINE ALLEVATE A TERRA)	226	5,82
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	430	22,16
ZUCCHERO (SEMOLATO)	172	10,27
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	65	2,32
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	140	0,00
SALE	13	0,77
LIEVITO DI BIRRA (FRESCO)	3	0,06
BURRO DI CACAO	6	0,39
MIELE (SULLA BIO)	43	1,86
PANNA (FRESCA)	43	1,03
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DEL MADAGASCAR)	4	0,23
TOTALE IMPASTO	2.403	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	2.403	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 01/10/2024

DATA SCADENZA: 15/11/2024