



## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: storica pasticceria fanelli

Cognome e Nome: circottola roberto

Località: bari - ba

Telefono: 3209510427

Email: fanellipasticceria@libero.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA ( FARINA PETRA)	1.000	33,55
TUORLO	350	11,74
BURRO DI LATTERIA (LESCURE B DOUX MOTTE )	500	16,77
ZUCCHERO	400	13,42
LIEVITO MADRE (LI.CO.LI.)	300	10,06
ACQUA	100	3,35
SALE	15	0,50
MIELE (ACACIA)	50	1,68
BUCCE DI AGRUMI (ARANCIA BIO)	2	0,07
MALTO (D'ORZO BIO)	20	0,67
CACAO (IN GRANELLA DA FAVE CRUDE )	20	0,67
BACCHE DI VANIGLIA (BACCELLI VANIGLIA BOURBON)	2	0,07
EMULSIONE ACQUA/CIOCCOLATO FONDENTE 70%	200	
SWEETENZYMES COADIUVANTE	2	
PANETT-1 PLUS 2%	20	
TOTALE IMPASTO	2.981	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 55% A PEZZI)	600	20,13
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.581	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO FONDENTE 70% CALLEBAUT)		

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 02/12/2024

## SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA ( FARINA PETRA)	1.000	33,55
TUORLO	350	11,74
BURRO DI LATTERIA (LESCURE B DOUX MOTTE )	500	16,77
ZUCCHERO	400	13,42
LIEVITO MADRE (LI.CO.LI.)	300	10,06
ACQUA	100	3,35
SALE	15	0,50
MIELE (ACACIA)	50	1,68
BUCCE DI AGRUMI (ARANCIA BIO)	2	0,07
MALTO (D'ORZO BIO)	20	0,67
CACAO (IN GRANELLA DA FAVE CRUDE )	20	0,67
BACCHE DI VANIGLIA (BACCELLI VANIGLIA BOURBON)	2	0,07
EMULSIONE ACQUA/CIOCCOLATO FONDENTE 70%	200	
SWEETENZYMES COADIUVANTE	2	
PANETT-1 PLUS 2%	20	
TOTALE IMPASTO	2.981	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 55% A PEZZI)	600	20,13
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.581	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO FONDENTE 70% CALLEBAUT)		

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 02/12/2024