



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	33,77
TUORLO	350	11,82
BURRO DI LATTERIA (LESCURE B DOUX MOTTE)	500	16,89
ZUCCHERO	400	13,51
LIEVITO MADRE (LI.CO.LI.)	300	10,13
ACQUA	100	3,38
SALE	15	0,51
MIELE (ACACIA)	50	1,69
BUCCE DI AGRUMI (ARANCIA BIO)	2	0,07
MALTO (D'ORZO BIO)	20	0,68
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	2.961	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 55% A PEZZI)	600	20,26
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.561	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA		

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	33,77
TUORLO	350	11,82
BURRO DI LATTERIA (LESCURE B DOUX MOTTE)	500	16,89
ZUCCHERO	400	13,51
LIEVITO MADRE (LI.CO.LI.)	300	10,13
ACQUA	100	3,38
SALE	15	0,51
MIELE (ACACIA)	50	1,69
BUCCE DI AGRUMI (ARANCIA BIO)	2	0,07
MALTO (D'ORZO BIO)	20	0,68
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	2.961	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 55% A PEZZI)	600	20,26
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.561	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA		

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 02/12/2024