



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: Pasticceria Miro'

Cognome e Nome: Lopatriello Domenico

Località: policoro - MT

Telefono: 3392050409

Email: domenico.lopatriello@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	24,16
TUORLO	536	12,95
BURRO CONCENTRATO	40	0,97
BURRO DI LATTERIA	640	15,46
ZUCCHERO	360	8,70
LIEVITO MADRE	320	7,73
ACQUA	520	12,56
SALE	24	0,58
MIELE	80	1,93
CACAO	136	3,29
PANNA	80	1,93
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,07
LATTE INTERO	224	5,41
CREMA PASTICCERA	160	3,87
AROMI (CANNELLA POLVERE)	16	0,39
TOTALE IMPASTO	4.139	

ALTRO (CIOCCOLATO LATTE 35%)	200	4,83
MELE ANNURCA CANDITE	600	14,50
UVETTA AMMOLO	400	9,66
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.339	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (DISCO PASTA SFOGLIA) POLVERE MANDORLE AMIDO MAIS ALBUME UOVO PINOLI NOCI ZUCCHERO ZUCCHERO GRANELLA FINE CANNELLA MANDOLE AFFETTATE		

DATA PRODUZIONE: 27/09/2024

DATA SCADENZA: 27/10/2024

PANETTONE GUSTO STRUDEL. Panettone realizzato utilizzando tutti gli ingredienti previsti per realizzare il famoso dolce "STRUDEL" con l'aggiunta del cacao e del cioccolato Le mele annurca candite sono di misura grande dal taglio a coltello, l' uvetta di origine australiana viene messa in ammollo per 12 giorni in sciroppo di zucchero e rum, sul panettone viene poi posto un disco di pasta sfoglia decorato con una spirale di glassa all'amaretto e finito con pinoli, noci, mandorle. La pasta di cacao è realizzata utilizzando 3 tipi di cacao alcalinizzati diversi, ognuno con caratteristiche tecniche ed organolettiche differenti. Uno piu' scuro e basico dal sapore delicato , uno più' chiaro e acido per conferire il giusto carattere e uno dal colore moderatamente rosso per dare profondità' al

colore e intensita' al gusto .Il tutto arricchito con gocce di cioccolato al latte per dare dolcezza , gusto e morbidezza. Il disco di pasta sfoglia e' trattato con acido acetico per allungare la vita del prodotto limitando il rischio di formazione di muffa.

SCHEDA INGREDIENTI

2^a Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	24,16
TUORLO	536	12,95
BURRO CONCENTRATO	40	0,97
BURRO DI LATTERIA	640	15,46
ZUCCHERO	360	8,70
LIEVITO MADRE	320	7,73
ACQUA	520	12,56
SALE	24	0,58
MIELE	80	1,93
CACAO	136	3,29
PANNA	80	1,93
BACCHE DI VANIGLIA	3	0,07
LATTE INTERO	224	5,41
CREMA PASTICCERA	160	3,87
AROMI (CANNELLA POLVERE)	16	0,39
TOTALE IMPASTO	4.139	

ALTRO (CIOCCOLATO LATTE 35%)	200	4,83
MELE ANNURCA CANDITE	600	14,50
UVETTA AMMOLO	400	9,66
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.339	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (DISCO PASTA SFOGLIA) POLVERE MANDORLE AMIDO MAIS ALBUME UOVO PINOLI NOCI ZUCCHERO ZUCCHERO GRANELLA FINE CANNELLA MANDOLE AFFETTATE		

DATA PRODUZIONE: 27/09/2024

DATA SCADENZA: 27/10/2024

PANETTONE GUSTO STRUDEL. Panettone realizzato utilizzando tutti gli ingredienti previsti per realizzare il famoso dolce "STRUDEL" con l'aggiunta del cacao e del cioccolato Le mele annurca candite sono di misura grande dal taglio a coltello, l' uvetta di origine australiana viene messa in ammollo per 12 giorni in sciroppo di zucchero e rum, sul panettone viene poi posto un disco di pasta sfoglia decorato con una spirale di glassa all'amaretto e finito con pinoli, noci, mandorle. La pasta di cacao è realizzata utilizzando 3 tipi di cacao alcalinizzati diversi, ognuno con caratteristiche tecniche ed organolettiche differenti. Uno piu' scuro e basico dal sapore delicato , uno più' chiaro e acido per conferire il giusto carattere e uno dal colore moderatamente rosso per dare profondità' al

colore e intensita' al gusto .Il tutto arricchito con gocce di cioccolato al latte per dare dolcezza , gusto e morbidezza. Il disco di pasta sfoglia e' trattato con acido acetico per allungare la vita del prodotto limitando il rischio di formazione di muffa.