



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: Chantilly Pasticceria

Cognome e Nome: Netti Pietro

Località: castellana grotte - ba

Telefono: 3927171189

Email: netti.pietro@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	36,13
TUORLO	400	7,24
BURRO DI LATTERIA	700	25,32
ZUCCHERO	450	18,85
LIEVITO MADRE	250	6,32
ACQUA	500	0,00
SALE	18	0,76
PASTA D'ARANCIA	50	1,75
MIELE	100	3,03
BUCCE DI AGRUMI	15	0,52
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,08
TOTALE IMPASTO	3.485	

UVETTA (AUSTRALIANA)	400	10,63
CANDITI (CUBETTO ARANCIA)	500	13,29
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.385	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI RISO AMIDO DI MAIS AMIDO DI RISO OLIO DI SEMI ZUCCHERO IN GRANELLA MANDORLE		

DATA PRODUZIONE: 04/10/2024

DATA SCADENZA: 13/11/2024



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	36,13
TUORLO	400	7,24
BURRO DI LATTERIA	700	25,32
ZUCCHERO	450	18,85
LIEVITO MADRE	250	6,32
ACQUA	500	0,00
SALE	18	0,76
PASTA D'ARANCIA	50	1,75
MIELE	100	3,03
BUCCE DI AGRUMI	15	0,52
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,08
TOTALE IMPASTO	3.485	

UVETTA (AUSTRALIANA)	400	10,63
CANDITI (CUBETTO ARANCIA)	500	13,29
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.385	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI RISO AMIDO DI MAIS AMIDO DI RISO OLIO DI SEMI ZUCCHERO IN GRANELLA MANDORLE		

DATA PRODUZIONE: 04/10/2024

DATA SCADENZA: 13/11/2024