



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: Pasticceria Pesce

Cognome e Nome: Romano Leonardo

Località: Cimitile - Napoli

Telefono: 3280266627

Email: leo.romano032@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	22,18
TUORLO	636	14,11
BURRO DI LATTERIA	636	14,11
ZUCCHERO	455	10,09
LIEVITO MADRE	272	6,03
ACQUA	254	5,63
SALE	20	0,44
PASTA D'ARANCIA	136	3,02
MIELE	91	2,02
CACAO	36	0,80
ZUCCHERO D'UVA	36	0,80
PANNA	218	4,84
BACCHE DI VANIGLIA	9	0,20
CREMA PASTICCERA	109	2,42
AROMI (GANACHE FONDENTE)	600	13,31
TOTALE IMPASTO	4.508	

ALTRO	1.000	22,18
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.508	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 27/10/2024

DATA SCADENZA: 28/11/2024

Inerti=cioccolato fondente 57% Cioccolato latte 42% con inserimento del 25% di pasta nocciola



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	22,18
TUORLO	636	14,11
BURRO DI LATTERIA	636	14,11
ZUCCHERO	455	10,09
LIEVITO MADRE	272	6,03
ACQUA	254	5,63
SALE	20	0,44
PASTA D'ARANCIA	136	3,02
MIELE	91	2,02
CACAO	36	0,80
ZUCCHERO D'UVA	36	0,80
PANNA	218	4,84
BACCHE DI VANIGLIA	9	0,20
CREMA PASTICCERA	109	2,42
AROMI (GANACHE FONDENTE)	600	13,31
TOTALE IMPASTO	4.508	

ALTRO	1.000	22,18
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.508	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 27/10/2024

DATA SCADENZA: 28/11/2024

Inerti=cioccolato fondente 57% Cioccolato latte 42% con inserimento del 25% di pasta nocciola