



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: Lombardi pasticciari
Cognome e Nome: Morone Lucia
Località: Maddaloni - Caserta
Telefono: 3403476063
Email: moronelucia@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	25,40
TUORLO	480	12,19
BURRO DI LATTERIA	600	15,24
ZUCCHERO	600	15,24
LIEVITO MADRE	260	6,60
ACQUA	600	15,24
SALE	20	0,51
MIELE	100	2,54
CACAO	14	0,36
BACCHE VANIGLIA	3	
MASSA DI CACAO	160	
PASTA NOCCIOLA	100	
TOTALE IMPASTO	3.937	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 55%)	400	10,16
CIOCCOLATO LATTE 38%	400	10,16
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.737	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (FARINA DI MANDORLE) CACAO ZUCCHERO A VELO AMIDO DI MAIS FARINA ALBUME		

DATA PRODUZIONE: 26/10/2024

DATA SCADENZA: 26/11/2024



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	25,40
TUORLO	480	12,19
BURRO DI LATTERIA	600	15,24
ZUCCHERO	600	15,24
LIEVITO MADRE	260	6,60
ACQUA	600	15,24
SALE	20	0,51
MIELE	100	2,54
CACAO	14	0,36
BACCHE VANIGLIA	3	
MASSA DI CACAO	160	
PASTA NOCCIOLA	100	
TOTALE IMPASTO	3.937	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 55%)	400	10,16
CIOCCOLATO LATTE 38%	400	10,16
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.737	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (FARINA DI MANDORLE) CACAO ZUCCHERO A VELO AMIDO DI MAIS FARINA ALBUME		

DATA PRODUZIONE: 26/10/2024

DATA SCADENZA: 26/11/2024