



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: Torteria Antonio Ventieri

Cognome e Nome: Ventieri Antonio

Località: Viale della Repubblica,50 Capaccio Paestum - Salerno

Telefono: 3293618421

Email: antonio.ventieri@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO 00)	1.000	40,59
TUORLO (ALLEVATO A TERRA CATEGORIA A)	520	10,58
BURRO DI LATTERIA (NORMANDIA )	700	28,45
ZUCCHERO	160	7,53
LIEVITO MADRE	240	6,81
ACQUA	404	0,00
SALE	16	0,76
PASTA D'ARANCIA	80	3,14
MIELE (D'ACACIA)	52	1,77
BUCCE DI AGRUMI	2	0,06
MALTO	4	0,17
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON GIVRÉE )	3	0,14
ZUCCHERO GREZZO DI BARBABIETOLA	260	
PASTA LIMONE	40	
TOTALE IMPASTO	3.481	

UVETTA (SULTANINA AUSTRALIANA)	400	11,61
CANDITI (D'ARANCIA )	500	14,51
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.381	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 25/10/2024

DATA SCADENZA: 25/11/2024

## SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO 00)	1.000	40,59
TUORLO (ALLEVATO A TERRA CATEGORIA A)	520	10,58
BURRO DI LATTERIA (NORMANDIA )	700	28,45
ZUCCHERO	160	7,53
LIEVITO MADRE	240	6,81
ACQUA	404	0,00
SALE	16	0,76
PASTA D'ARANCIA	80	3,14
MIELE (D'ACACIA)	52	1,77
BUCCE DI AGRUMI	2	0,06
MALTO	4	0,17
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON GIVRÉE )	3	0,14
ZUCCHERO GREZZO DI BARBABIETOLA	260	
PASTA LIMONE	40	
TOTALE IMPASTO	3.481	

UVETTA (SULTANINA AUSTRALIANA)	400	11,61
CANDITI (D'ARANCIA )	500	14,51
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.381	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 25/10/2024

DATA SCADENZA: 25/11/2024