



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: Solodamanduca

Cognome e Nome: Manduca Riccardo

Località: Aprilia - Latina

Telefono: 3291944826

Email: rich-mand89@hotmail.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (FARINA 00 SELEZIONATA E LASCIATA A RIPOSO A TEMPERATURA CONTROLLATA)	1.000	33,60
TUORLO (DI CATEGORIA A)	520	8,76
BURRO DI LATTERIA (FRATELLI BRAZZALE 84%)	800	26,91
ZUCCHERO	460	17,92
LIEVITO MADRE	250	5,87
ACQUA (IN INFUSIONE CON BACCHE DI VANIGLIA BOURBON)	450	0,00
SALE	20	0,78
PASTA D'ARANCIA (AGRIMONTANA)	80	2,60
MIELE (DI ACACIA)	60	1,69
BUCCE DI AGRUMI (ZEST DI ARANCIA PROVENIENZA RIBERA, SEMICANDITE IN MIELE DI ACACIA)	40	1,30
MALTO	10	0,35
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DI VANIGLIA GOURMET)	6	0,21
TOTALE IMPASTO	3.696	

UVETTA (AUSTRALIANA IDRATATA IN SCIROPPPO DI ZUCCHERO)	450	10,52
CANDITI (DI ARANCIA AGRIMONTANA)	750	17,54
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.896	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 26/10/2024

DATA SCADENZA: 30/11/2024

Lievito madre gestito in acqua nel mantenimento giornaliero e gestione libera durante i rinfreschi precedenti la produzione. L'acqua utilizzata nell'impasto è stata in infusione con bacche di vaniglia, nelle 24h precedenti. Anche il burro nelle 24h precedenti, in parte viene reso a pomata e messo in contatto con le perle di vaniglia. Le zest sono fatte con arance biologiche di Ribera e sono state semicandite in miele di acacia. L'uvetta australiana è stata idratata in sciroppo di zucchero nelle 24h precedenti.



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (FARINA 00 SELEZIONATA E LASCIATA A RIPOSO A TEMPERATURA CONTROLLATA)	1.000	33,60
TUORLO (DI CATEGORIA A)	520	8,76
BURRO DI LATTERIA (FRATELLI BRAZZALE 84%)	800	26,91
ZUCCHERO	460	17,92
LIEVITO MADRE	250	5,87
ACQUA (IN INFUSIONE CON BACCHE DI VANIGLIA BOURBON)	450	0,00
SALE	20	0,78
PASTA D'ARANCIA (AGRIMONTANA)	80	2,60
MIELE (DI ACACIA)	60	1,69
BUCCE DI AGRUMI (ZEST DI ARANCIA PROVENIENZA RIBERA, SEMICANDITE IN MIELE DI ACACIA)	40	1,30
MALTO	10	0,35
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DI VANIGLIA GOURMET)	6	0,21
TOTALE IMPASTO	3.696	

UVETTA (AUSTRALIANA IDRATATA IN SCIROPPO DI ZUCCHERO)	450	10,52
CANDITI (DI ARANCIA AGRIMONTANA)	750	17,54
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.896	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 26/10/2024

DATA SCADENZA: 30/11/2024

Lievito madre gestito in acqua nel mantenimento giornaliero e gestione libera durante i rinfreschi precedenti la produzione. L'acqua utilizzata nell'impasto è stata in infusione con bacche di vaniglia, nelle 24h precedenti. Anche il burro nelle 24h precedenti, in parte viene reso a pomata e messo in contatto con le perle di vaniglia. Le zest sono fatte con arance biologiche di Ribera e sono state semicandite in miele di acacia. L'uvetta australiana è stata idratata in sciroppo di zucchero nelle 24h precedenti.