



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: Visioni Lievitati per Eccellenza

Cognome e Nome: VETRELLA LUIGI

Località: MACERATA CAMPANIA - CASERTA

Telefono: 3396706802

Email: luigi.vetrella@hotmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (FARINA DI GRANO TENERO)	1.000	32,82
TUORLO (CATEGORIA A ALLEVATE A TERRA)	520	8,55
BURRO DI LATTERIA (82% MG)	860	28,26
ZUCCHERO (SEMOLATO)	460	17,51
LIEVITO MADRE (VIVO (METODO IN ACQUA))	250	5,74
ACQUA	420	0,00
SALE	16	0,61
PASTA D'ARANCIA (LIMONE E MANDARINO)	70	2,22
MIELE (ACACIA)	80	2,20
BUCCE DI AGRUMI	40	1,27
PANNA	40	0,61
BACCHE DI VANIGLIA	6	0,21
TOTALE IMPASTO	3.762	

UVETTA	500	11,77
CANDITI (SCORZETTA D'ARANCIA)	600	14,12
CEDRO	100	
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.962	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 29/10/2024

DATA SCADENZA: 27/11/2024

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (FARINA DI GRANO TENERO)	1.000	32,82
TUORLO (CATEGORIA A ALLEVATE A TERRA)	520	8,55
BURRO DI LATTERIA (82% MG)	860	28,26
ZUCCHERO (SEMOLATO)	460	17,51
LIEVITO MADRE (VIVO (METODO IN ACQUA))	250	5,74
ACQUA	420	0,00
SALE	16	0,61
PASTA D'ARANCIA (LIMONE E MANDARINO)	70	2,22
MIELE (ACACIA)	80	2,20
BUCCE DI AGRUMI	40	1,27
PANNA	40	0,61
BACCHE DI VANIGLIA	6	0,21
TOTALE IMPASTO	3.762	

UVETTA	500	11,77
CANDITI (SCORZETTA D'ARANCIA)	600	14,12
CEDRO	100	
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.962	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 29/10/2024

DATA SCADENZA: 27/11/2024