



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

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 sul totale impasto
FARINA (FARINA DI GRANO TENERO)	1.000	24,47
TUORLO (CATEGORIA A ALLEVATE A TERRA)	520	12,73
BURRO DI LATTERIA (82% MG)	760	18,60
ZUCCHERO (DI CANNA)	480	11,75
LIEVITO MADRE (VIVO (METODO IN ACQUA))	280	6,85
ACQUA	600	14,68
SALE	20	0,49
MIELE (ACACIA)	160	3,92
CACAO	100	2,45
PANNA	140	3,43
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	20	
LATTE IN POLVERE	6	
TOTALE IMPASTO	4.086	

ALTRO (CIOCCOLATO AL LATTE PURO)	500	12,24
CIOCCOLATO FONDENTE 66.8% BRASILE	700	17,13
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.286	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 30/10/2024

DATA SCADENZA: 28/11/2024



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA DI GRANO TENERO)	1.000	24,47
TUORLO (CATEGORIA A ALLEVATE A TERRA)	520	12,73
BURRO DI LATTERIA (82% MG)	760	18,60
ZUCCHERO (DI CANNA)	480	11,75
LIEVITO MADRE (VIVO (METODO IN ACQUA))	280	6,85
ACQUA	600	14,68
SALE	20	0,49
MIELE (ACACIA)	160	3,92
CACAO	100	2,45
PANNA	140	3,43
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	20	
LATTE IN POLVERE	6	
TOTALE IMPASTO	4.086	

ALTRO (CIOCCOLATO AL LATTE PURO)	500	12,24
CIOCCOLATO FONDENTE 66.8% BRASILE	700	17,13
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.286	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 30/10/2024

DATA SCADENZA: 28/11/2024