



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (PASINI PANETTONE RIPOSATA)	1.000	36,01
TUORLO	511	9,22
BURRO CONCENTRATO (LIQUIDO)	69	2,91
BURRO DI LATTERIA (BRAZZALE)	620	22,37
ZUCCHERO	361	15,09
LIEVITO MADRE	343	8,64
ACQUA	292	0,00
SALE	24	0,99
PASTA D'ARANCIA (BARBIERI)	51	1,78
MIELE	51	1,54
BACCHE DI VANIGLIA	10	0,37
LATTE INTERO	124	0,62
CREMA PASTICCERA	22	0,46
ZUCCHERO INVERTITO TRIMOLINA	65	
TOTALE IMPASTO	3.543	

UVETTA (REIDRATATA CON SCIROPPPO DI ZUCCHERO)	547	13,22
CANDITI (ARANCIA E CEDRO BARBIERI)	723	17,45
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.813	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 27/09/2024

DATA SCADENZA: 10/11/2024

Il lievito viene conservato libero nel secchio a temperatura controllata di 18° C. Prima di procedere all'impasto, viene rinfrescato 3 volte (1 Kg di farina ed 1 Kg. di lievito con il 45% di acqua) lievitazione di 3 ore a 30° C.