



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	29,84
TUORLO	390	11,64
BURRO DI LATTERIA	461	13,76
ZUCCHERO	366	10,92
LIEVITO MADRE	204	6,09
ACQUA	459	13,70
SALE	9	0,27
PASTA D'ARANCIA	94	2,81
MIELE	63	1,88
MALTO	8	0,24
CACAO	47	1,40
PANNA	79	2,36
BACCHE DI VANIGLIA	8	0,24
AROMI (CANNELLA)	2	0,06
CIOCCOLATO FONDENTE 70% CALLEBAUT PER GANACHE INSIEME AL CACAO E MASSA DI CACAO E PANNA	79	
MASSA DI CACAO CALLEBAUT	79	
FAVA DI CACAO PER L'INFUSO	3	
TOTALE IMPASTO	3.351	

ALTRO (CIOCCOLATO CHUNKS FONDENTE CALLEBAUT)	377	11,25
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.728	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto

DATA PRODUZIONE: 27/09/2024

DATA SCADENZA: 28/10/2024

Il lievito madre lo gestito in maniera libera, prima di arrivare all'impasto preparo il lievito dopo il riposo notturno in canzonetta vino a 18 gradi per 18 ore, facendo il bagnetto e rinfresco 1:2 40 % acqua dopo circa quattro ore, secondo rinfresco 1:1 43% acqua per circa tre ore e mezza controllo il ph e sviluppo e sapore. Faccio un autosili prima di impastare. Il giorno prima preparo la ganache con la panna massa di cacao cioccolato fondente cacao e cannella. L'acqua del secondo impasto è un infuso con cannella e scorze di fava di cacao (400 gr peso dell'acqua).