

SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA00 SELEZIONATA E LASCIATA A RIPOSO A TEMPERATURA CONTROLLATA)	1.000	25,97
TUORLO (CATEGORIA A)	480	12,46
BURRO DI LATTERIA (BURRO CERTIFICATO "AOP")	680	17,66
ZUCCHERO	500	12,98
LIEVITO MADRE	250	6,49
ACQUA	600	15,58
SALE	21	0,55
MIELE (DI ACACIA)	90	2,34
CACAO (ORIGINE ECUADOR)	20	0,52
CIOCCOLATO FONDENTE 87% ORIGINE REPUBBLICA DOMINICANA CON 30% DI BURRO DI CACAO	210	
TOTALE IMPASTO	3.851	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE AL 70%)	500	12,98
CIOCCOLATO AL LATTE AL 53%	200	5,19
CIOCCOLATO AL LATTE AL 40%	200	5,19
MANDARINO CANDITO E TAGLIATO A MANO	300	7,79
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.051	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO AL LATTE AL 53%) PASTA NOCCIOLA IGP CHIARA GRUè DI CACAO		

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024

DATA SCADENZA: 26/10/2024

Panettone al cioccolato realizzato con l'unico scopo di ottenere un prodotto cioccolatoso, carico e goloso. Ad accompagnare le note aromatiche del cioccolato, ho inserito delle bucce di mandarino candite e tagliate a mano, per dare un tocco di freschezza. Lievito madre gestito in acqua nel mantenimento giornaliero e gestione libera per i rinfreschi in produzione.