

## SCHEMA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (FARINA 00 SELEZIONATA E LASCIATA A RIPOSO A TEMPERATURA CONTROLLATA)	1.000	34,05
TUORLO (CATEGORIA A)	520	8,87
BURRO DI LATTERIA (CERTIFICATO "AOP")	780	26,59
ZUCCHERO	460	18,16
LIEVITO MADRE	250	5,95
ACQUA (VANIGLIATA)	450	0,00
SALE	20	0,79
PASTA D'ARANCIA (AGRIMONTANA)	60	1,98
MIELE (DI ACACIA)	60	1,71
BUCCE DI AGRUMI (ZEST DI ARANCIA PROVENIENZA RIBERA, CANDITE IN MIELE DI ACACIA)	40	1,32
MALTO	10	0,36
BACCHE DI VANIGLIA (VARIETÀ BOURBON)	6	0,21
TOTALE IMPASTO	3.656	

UVETTA (SELEZIONATA)	400	9,67
CANDITI (DI ARANCIA AGRIMONTANA )	700	16,92
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.756	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024

DATA SCADENZA: 26/10/2024

Lievito madre gestito in acqua nel mantenimento giornaliero e gestione libera durante in rinfreschi precedenti la produzione. L'acqua utilizzata nell'impasto è stata in infusione nelle 24h precedenti, con bacche di vaniglia. Stessa cosa per il burro che in parte viene reso a pomata e messo in contatto con le perle di vaniglia. Zest di arancia provenienza Ribera, candite in miele di acacia.