Mastro PAETTOLE Miglior panettone artigianale d'Italia 2024

SCHEDA INGREDIENTI

2[^] Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti		Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (00 W400)		1.000	26,64
TUORLO		359	9,56
BURRO DI LATTERIA		550	14,65
ZUCCHERO (SEMOLATO)		378	10,07
LIEVITO MADRE		249	6,63
ACQUA		693	18,46
SALE (FINO)		15	0,40
PASTA D'ARANCIA		73	1,94
MIELE (ACACIA)		73	1,94
BUCCE DI AGRUMI (FILTRATE)		12	0,32
CIOCCOLATO FONDENTE 64%		352	
	TOTALE IMPASTO	3.754	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 67%)	176	4,69
ALBICOCCA CANDITA	557	14,84
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.487	

Glassa	Kg / Farina	%
		ingredienti sul totale impasto
ALTEC CLASSA (TUCCUEDO CEMOLATO) LI ALBUME DACTODITATO LI FADINA DI		

ALTRO GLASSA (ZUCCHERO SEMOLATO) | ALBUME PASTORIZZATO | FARINA DI MANDORLE | CACAO | FARINA 00 | FECOLA DI PATATE | AMIDO DI MAIS | OLIO DI SEMI

DATA PRODUZIONE: 29/09/2024 DATA SCADENZA: 28/10/2024

Il lievito viene tenuto in acqua durante il mantenimento. Il lievito viene tenuto libero durante i rinfreschi per l'impasto