



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (00 W360/380)	1.000	30,12
TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA, PASTA GIALLA)	400	12,05
BURRO DI LATTERIA (DA CENTRIFUGA 82% MG)	417	12,56
ZUCCHERO (VAGLIATO FINE)	50	1,51
LIEVITO MADRE (ALLA PIEMONTESE)	200	6,02
ACQUA	583	17,56
SALE (MARINO)	15	0,45
MIELE (DI AVACIA)	42	1,27
CACAO (22/24)	100	3,01
PANNA (DI LATTERIA 35% MG)	167	5,03
BACCHE DI VANIGLIA (PERLE BOURBOUN E TAHITI)	4	0,12
CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE 61%	300	
ZUCCHERO INVERTITO	42	
TOTALE IMPASTO	3.320	

ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 61% E LATTE)	900	27,11
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.220	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (ZUCCHERO, MANDORLE, ALBUME, AMIDO DI RISO, FARINA MAIS , CACAO 22/24, GRANELLA DI ZUCCHERO)		

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 02/11/2024

Panettone al cioccolato metodo ganache. Composta da acqua e panna versati bollenti su cacao, cioccolato e zucchero invertito il giorno Prima