

## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

| Elenco ingredienti                            | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|---|-------------|----------------------------------|
| FARINA (00 W360/380)                          | 1.000       | 27,63                            |
| TUORLO (CAT.A ALLEVATO A TERRA, PASTA GIALLA) | 400         | 11,05                            |
| BURRO DI LATTERIA (DA CENTRIFUGA 82% MG)      | 500         | 13,82                            |
| ZUCCHERO (VAGLIATO FINE)                      | 250         | 6,91                             |
| LIEVITO MADRE (ALLA PIEMONTESE )              | 200         | 5,53                             |
| ACQUA   | 583         | 16,11                            |
| SALE (MARINO)                                 | 15          | 0,41                             |
| MIELE (DI AVACIA)                             | 50          | 1,38                             |
| CACAO (22/24)                                 | 100         | 2,76                             |
| PANNA (DI LATTERIA 35% MG)                    | 167         | 4,61                             |
| BACCHE DI VANIGLIA (PERLE BOURBOUN E TAHITI)  | 4           | 0,11                             |
| CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE 61%            | 300         |                                  |
| ZUCCHERO INVERTITO                            | 50          |                                  |
| TOTALE IMPASTO                                | 3.619       |                                  |

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| ALTRO (CIOCCOLATO FONDENTE 61% E LATTE) | 900   | 24,87 |
| TOTALE IMPASTO + INSERTI                | 4.519 |       |

| 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