

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (GRANO TENERO TIPO 00 W 390)	1.000	38,87
TUORLO (OMOGENEIZZATO, PASTORIZZATO E REFRIGERATO, PRODOTTO DA UOVA DI CATEGORIA "A" 100% ITALIANE DA ALLEVAMENTO A TERRA)	409	7,97
BURRO DI LATTERIA (BURRO SENZA LATTOSIO, OTTENUTO CON BURRO, ZANGOLATODI CREME FRESCHE, PANNA FRESCA E FERMENTI LATTICI SELEZIONATI.)	460	17,90
ZUCCHERO (FINE)	418	18,85
LIEVITO MADRE (MANTENUTO IN ACQUA)	372	10,10
ACQUA (OLIGOMINERALE)	364	0,00
LATTE SCREMATO PV.	11	0,48
SALE	18	0,82
BURRO DI CACAO	7	0,33
PASTA D'ARANCIA (PASTA MANDARINO)	69	2,60
MIELE	33	1,07
BUCCE DI AGRUMI (ARANCE, LIMONI E MANDARINI NON TRATTATI)	19	0,71
MALTO	7	0,30
BACCHE DI VANIGLIA (BOURON ORIGINE MADAGASCAR)	0	0,02
TOTALE IMPASTO	3.187	

UVETTA	437	12,38
CANDITI (SCORZONE DI ARANCIA A CUBETTI 10X10 MM (SCORZA DI ARANCIA, SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO, ZUCCHERO. TAGLIATI DA QUARTI DOPO UNA LENTA CANDITURA AFFINCHÈ GLI OLI ESSENZIALI NON VADANO PERDUTI. PROVENIENZA CALABRIA. CUBETTI DI CEDRO 10X10 MM (CEDRO, SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO, ZUCCHERO. COPPE DI CEDRO TAGLIATI IN CUBI E CANDITI LENTAMENTE. ORIGINE: DIAMANTE, CALABRIA)	436	12,34
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.060	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco