

## SCHEDA 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       | 33,60                          |
| TUORLO (DI CATEGORIA A)                                                               | 520         | 8,76                           |
| BURRO DI LATTERIA (FRATELLI BRAZZALE 84%)                                             | 800         | 26,91                          |
| ZUCCHERO                                                                              | 460         | 17,92                          |
| LIEVITO MADRE                                                                         | 250         | 5,87                           |
| ACQUA (IN INFUSIONE CON BACCHE DI VANIGLIA BOURBON)                                   | 450         | 0,00                           |
| SALE                                                                                  | 20          | 0,78                           |
| PASTA D'ARANCIA (AGRIMONTANA)                                                         | 80          | 2,60                           |
| MIELE (DI ACACIA)                                                                     | 60          | 1,69                           |
| BUCCE DI AGRUMI (ZEST DI ARANCIA PROVENIENZA RIBERA, SEMICANDITE IN MIELE DI ACACIA ) | 40          | 1,30                           |
| MALTO                                                                                 | 10          | 0,35                           |
| BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DI VANIGLIA GOURMET)                                      | 6           | 0,21                           |
| TOTALE IMPASTO                                                                        | 3.696       |                                |

|                                                        |       |       |
|--------------------------------------------------------|-------|-------|
| UVETTA (AUSTRALIANA IDRATATA IN SCIROPPPO DI ZUCCHERO) | 450   | 10,52 |
| CANDITI (DI ARANCIA AGRIMONTANA)                       | 750   | 17,54 |
| TOTALE IMPASTO + INSERTI                               | 4.896 |       |

| Glassa | Kg / Farina | % ingredienti su impasto secco |
|--------|-------------|--------------------------------|
|        |             |                                |

DATA PRODUZIONE: 26/10/2024

DATA SCADENZA: 30/11/2024

Lievito madre gestito in acqua nel mantenimento giornaliero e gestione libera durante i rinfreschi precedenti la produzione. L'acqua utilizzata nell'impasto è stata in infusione con bacche di vaniglia, nelle 24h precedenti. Anche il burro nelle 24h precedenti, in parte viene reso a pomata e messo in contatto con le perle di vaniglia. Le zest sono fatte con arance biologiche di Ribera e sono state semicandite in miele di acacia. L'uvetta australiana è stata idratata in sciroppo di zucchero nelle 24h precedenti.