

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.