



## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: AROMA PASTICCERIA

Cognome e Nome: GABRIELE ANONY

Località: TAVERNA DI MONTALTO UFFUGO - COSENZA

Telefono: 3420747363

Email: antonygabriele007@gmail.com

Elenco ingredienti	Grammi	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	300,00	1.000,00	0,00
TUORLO	140,00	466,67	0,00
BURRO DI LATTERIA	180,00	600,00	0,00
ZUCCHERO	120,00	400,00	0,00
LIEVITO MADRE	130,00	433,33	0,00
ACQUA	120,00	400,00	0,00
SALE	4,00	13,33	0,00
MIELE	25,00	83,33	0,00
BUCCE DI AGRUMI	2,00	6,67	0,00
MALTO	2,00	6,67	0,00
CACAO	20,00	66,67	0,00
BACCHE DI VANIGLIA	1,00	3,33	0,00
TOTALE IMPASTO	1.044,00	3.480,00	

ALTRO (EMULSIONE AL CIOCCOLATO)	75,00	250,00	0,00
EMULSIONE AROMATICA DI BUCCIA LIMONE BUCCIA LIMONE MIELE ZUCCHEROE RUM	88,00	293,33	
TOTALE IMPASTO + INSERTI	1.207,00	4.023,33	

Glassa	Grammi	Kg / Farina	% sul totale dell'impasto

DATA PRODUZIONE: 30/09/2024

DATA SCADENZA: 30/10/2024

## SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Grammi	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	300,00	1.000,00	0,00
TUORLO	140,00	466,67	0,00
BURRO DI LATTERIA	180,00	600,00	0,00
ZUCCHERO	120,00	400,00	0,00
LIEVITO MADRE	130,00	433,33	0,00
ACQUA	120,00	400,00	0,00
SALE	4,00	13,33	0,00
MIELE	25,00	83,33	0,00
BUCCE DI AGRUMI	2,00	6,67	0,00
MALTO	2,00	6,67	0,00
CACAO	20,00	66,67	0,00
BACCHE DI VANIGLIA	1,00	3,33	0,00
TOTALE IMPASTO	1.044,00	3.480,00	

ALTRO (EMULSIONE AL CIOCCOLATO)	75,00	250,00	0,00
EMULSIONE AROMATICA DI BUCCIA LIMONE BUCCIA LIMONE MIELE ZUCCHEROE RUM	88,00	293,33	
TOTALE IMPASTO + INSERTI	1.207,00	4.023,33	

Glassa	Grammi	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 30/09/2024

DATA SCADENZA: 30/10/2024