PANETTONE GIORILLI (Fables de Sucre) Natale 2013

Dosi (PM solida)	1 da 750 gr	2 da 750 gr	3 da 750 gr	4 da 750 gr	1 da 1 kg	2 da 1kg	3 da 1 kg
1 IMPASTO							
75 gr di lievito naturale rinfrescato	55	110	165	220	**75**	150	225
75 gr di zucchero semolato	55	110	165	220	**75**	150	225
120 gr di acqua	90	180	270	360	**120**	240	360
55 gr di tuorli	40	80	120	160	**55**	110	165
75 gr di burro	55	110	165	220	**75**	150	225
240 gr di farina 320/350 W	185	370	555	740	**240**	480	720
2 IMPASTO							
Tutto il primo impasto							
60 gr di farina 320/350 W	45	90	135	180	**60**	120	180
Tutto il mix aromatico							
3 gr di sale	3	5	8	10	**3**	6	9
70 gr di zucchero semolato	50	100	150	200	**70**	140	210
95 gr di tuorli	75	150	225	300	**95**	190	285
95 gr di burro	75	150	225	300	**95**	190	285
2 gr di malto d'orzo	1	3	4	6	**2**	4	6
120 gr di uvetta sultanina	90	180	270	360	**120**	240	360
60 gr di arancio candito in cubetti (9×9)	45	90	135	180	**60**	120	180
30 gr di cedro candito in cubetti (9×9)	22	45	65	90	**30**	60	90
MIX AROMATICO PER PANETTONE				0			
30 gr di miele d'acacia	23	46	70	90	**30**	60	90
1 bacca di vaniglia	1	2	3	4	**1**	2	3
Mezza scorza di limone bio grattugiata	0,5	0,7	1,5	2,0	**0,5**	1	1,5
Mezza scorza di arancia bio grattugiata	0,5	0,7	1,5	2,0	**0,5**	1	1,5

Indicativamente per 1 kg occorrono 7 uova

Misure Stampi Panettone
1kg altezza 12,5 larghezza 18
750g alt. 11 largh. 17
500g alt. 10 largh. 14
300g alt. 9 largh. 12
100g alt. 5 largh. 7

Appunti

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

PANETTONE GIORILLI (Fables de Sucre) Natale 2013

Dosi con pm liquida	1 da 750 gr	2 da 750 gr	3 da 750 gr	4 da 750 gr	1 da 1 kg	2 da 1kg	3 da 1 kg
1 IMPASTO							
50 gr licoli	37	73	110	146	**50**	100	150
75 gr di zucchero semolato	55	110	165	220	**75**	150	225
120 gr di acqua	90	180	270	360	**120**	240	360
55 gr di tuorli	40	80	120	160	**55**	110	165
75 gr di burro	55	110	165	220	**75**	150	225
265 gr di farina 320/350 W	195	385	550	775	**265**	530	795
2 IMPASTO							
Tutto il primo impasto							
60 gr di farina 320/350 W	45	90	135	180	**60**	120	180
Tutto il mix aromatico							
3 gr di sale	3	5	8	10	**3**	6	9
70 gr di zucchero semolato	50	100	150	200	**70**	140	210
95 gr di tuorli	75	150	225	300	**95**	190	285
95 gr di burro	75	150	225	300	**95**	190	285
2 gr di malto d'orzo	1	3	4	6	**2**	4	6
120 gr di uvetta sultanina	90	180	270	360	**120**	240	360
60 gr di arancio candito in cubetti (9×9)	45	90	135	180	**60**	120	180
30 gr di cedro candito in cubetti (9×9)	22	45	65	90	**30**	60	90
MIX AROMATICO PER PANETTONE							
30 gr di miele d'acacia	23	46	70	90	**30**	60	90
1 bacca di vaniglia	1	2	3	4	**1**	2	3
Mezza scorza di limone bio grattugiata	0.5	0.7	1.5	2.0	**0.5**	1	1.5
Mezza scorza di arancia bio grattugiata	0.5	0.7	1.5	2.0	**0.5**	1	1.5

Indicativamente per 1 kg occorrono 7 uova (1 tuorlo ca. gr 22)

Misure Stampi Panettone
1kg altezza 12,5 larghezza 18
750g alt. 11 largh. 17
500g alt. 10 largh. 14
300g alt. 9 largh. 12
100g alt. 5 largh. 7

Appunti

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……