



**TABELLE  
PER RICETTA PANETTONE  
E PER MONOPORZIONE  
CIRCOLARE**

---



## TABELLA PER RICETTA PANETTONE:

1 | Classico 2 | Cioccolato 3 | Gelato

### Titolo

<b>Ingredienti 1° Impasto 5Kg Farina</b>	<b>Peso g</b>	<b>%</b>	<b>Massa x 1Kg</b>
<b>Lievito Pronto</b>			
<b>Totale 1° Impasto</b>			
<b>Ingredienti 2° Impasto</b>	<b>Peso</b>		
<b>Totale 2° Impasto</b>			

### Procedimento:

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 \_\_\_\_\_
- 6 \_\_\_\_\_
- 7 \_\_\_\_\_
- 8 \_\_\_\_\_
- 9 \_\_\_\_\_
- 10 \_\_\_\_\_

## TABELLA PER MONOPORZIONE CIRCOLARE:

Titolo

Base

Nome

Ingredienti	Peso g	%
<b>Totale</b>		

### Procedimento

#### Preparazione e formatura:

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

#### Come cuocere:

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

#### Nota:

#### Complementi

#### Procedimento:

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

6 \_\_\_\_\_

7 \_\_\_\_\_

8 \_\_\_\_\_

9 \_\_\_\_\_

10 \_\_\_\_\_

## FINITURE

Ingredienti	Peso g	% di peso
<b>Totale</b>		

### Procedimento:

1 \_\_\_\_\_

### Farcitura

### Elementi Compositivi:

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

6 \_\_\_\_\_

7 \_\_\_\_\_

### Box di Composizione

Impasto	Farcitura	Complementi	Finitura

### Montaggio:

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

6 \_\_\_\_\_