

PANETTONE CON

Prestige, Gran Prestige,
Prestige Natur e Tuorlo 33



INDICE

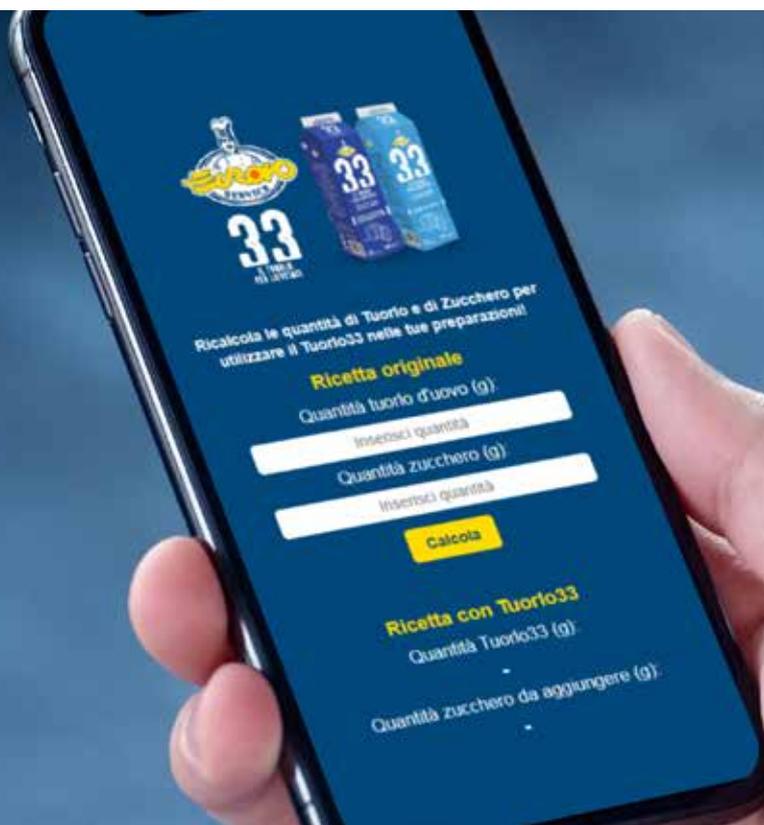
PRESTIGE NATURE CON TUORLO 33

PRESTIGE CON TUORLO 33

GRAN PRESTIGE CON TUORLO 33

Per il ribilanciamento degli zuccheri nelle ricette è stato utilizzato il **CALCOLATORE DI RICETTA EUROVO** che potete raggiungere a questo link (<https://www.eurovoservice.com/tuorlo33/>) o cliccando sul pulsante giallo!

VAI AL CALCOLATORE EUROVO!



PRESTIGE NATUR CON TUORLO 33

PRESTIGE NATURE	2000
ACQUA	900
LIEVITO DI BIRRA	10
ZUCCHERO	25
BURRO	400
TUORLO 33	375
PRE IMPASTO	3710
PRESTIGE NATUR	850
ACQUA	150
ZUCCHERO	200
TUORLO 33	450
BURRO	900
PASTA ARANCIO	100
CANDITI	900
UVETTA	900
ACQUA	50



Rispetto alla ricetta standard **sono state introdotte solo alcune modifiche per il ribilanciamento degli zuccheri** tramite il programma Eurovo (<https://www.eurovoservice.com/tuorlo33/>). Queste variazioni hanno comportato l'eliminazione del miele.

Il primo impasto richiede la stessa temperatura di lievitazione dello standard. La differenza si manifesta nella fase di lievitazione in pirottino, che risulta più lenta: l'impasto sarà pronto per la cottura con un ritardo di circa 40 minuti rispetto alla ricetta standard.



PRESTIGE CON TUORLO 33

PRESTIGE	2000
ACQUA	900
LIEVITO DI BIRRA	15
ZUCCHERO	40
BURRO	400
TUORLO 33	330
PRE IMPASTO	3685
PRESTIGE	850
ACQUA	170
ZUCCHERO	345
TUORLO 33	315
BURRO	500
CANDITI	800
UVETTA	800



Rispetto alla ricetta standard, **è stato effettuato un ribilanciamento degli zuccheri tramite il programma Eurovo** (<https://www.eurovoservice.com/tuorlo33/>).

Il primo impasto va posto a lievitare alla stessa temperatura prevista dalla ricetta standard.

Le tempistiche di lievitazione restano invariate in tutte le fasi.



GRAN PRESTIGE CON TUORLO 33

GRAN PRESTIGE	2000
ACQUA	865
LIEVITO DI BIRRA	15
ZUCCHERO	40
BURRO	400
TUORLO 33	330
PRE IMPASTO	3650
PRESTIGE	850
ACQUA	170
ZUCCHERO	345
TUORLO 33	315
BURRO	500
CANDITI	800
UVETTA	800



Rispetto alla ricetta standard, **è stato effettuato un ribilanciamento degli zuccheri tramite il programma Eurovo** (<https://www.eurovoservice.com/tuorlo33/>).

Il primo impasto va posto a lievitare alla stessa temperatura dello standard. Le tempistiche rimangono invariate in tutte le fasi di lievitazione.





Via del Mandorlo, 4 - 70022 Altamura (BA)
tel. 080 994 9411 - www.dimarnogroup.it
marketing@dimarno.it