

ALLEGATO

## METODO DI CALCOLO PER PANETTONE, PANDORO E COLOMBA

INGREDIENTI	A		B		C		D	
	Quantità ingredienti in impastatrice	Residuo secco ingredienti	Anidro impasto		% Ingredienti secchi su impasto secco			
1 FARINA		0,858	A1 X B1		0,00	C1 / C 15 X100	#DIV/0!	
2 UOVA		0,235	A2 X B2		0,00	C2 / C 15 X100	#DIV/0!	
3 TUORLO		0,43	A3 X B3		0,00	C3 / C 15 X100	#DIV/0!	#DIV/0! (*)
4 BURRO concentrato		1	A4 X B4		0,00	C4 / C 15 X100	#DIV/0!	
5 BURRO normale		0,859	A5 X B5		0,00	C5 / C 15 X100	#DIV/0!	
6 ZUCCHERO		0,995	A6 X B6		0,00	C6 / C 15 X100	#DIV/0!	
7 LIEVITO NAT.		0,6	A7 X B7		0,00	C7 / C 15 X100	#DIV/0!	
8 ACQUA		0	A8 X B8		0,00	C8 / C 15 X100	#DIV/0!	
9 MONO-DIGLI. POLVERE		0,97	A9 X B9		0,00	C9 / C 15 X100	#DIV/0!	
10 LATTE SCREMATO PV		0,96	A10 X B10		0,00	C10 / C 15 X100	#DIV/0!	
11 SALE		1	A11 X B11		0,00	C11 / C 15 X100	#DIV/0!	
12 LIEVITO BIRRA		0,29	A12 X B12		0,00	C12 / C 15 X100	#DIV/0!	
13 BURRO DI CACAO		1	A13X B13		0,00	C13/ C 15 X100	#DIV/0!	
14 AROMI		0,1	A14X B14		0,00	C14 / C 15 X100	#DIV/0!	
<b>TOTALE 1</b> (somma da A1 a A14)	0,00		<b>TOTALE 2</b> (somma da C1 a C14)	0,00			#DIV/0!	
15								
16 UVETTA		0,83	A16 X B16		0	C16 / C18 x 100	#DIV/0!	
17 CANDITI		0,83	A17 X B17		0	C17 / C18 x 100	#DIV/0!	
<b>TOTALE 3</b> (somma di A15 +A16 + A17)	0,00		<b>TOTALE 4</b> (somma di C15 +C16 + C17)	0,00		Somma di D16 + D17)	#DIV/0!	
18								

(\*)Trasformazione in tuorlo secco partendo da uova intere

Il TOTALE 2 ( C15) corrisponde all'impasto secco senza inerti (uvetta e canditi)

Il TOTALE 4 (C18) corrisponde all'impasto secco con inerti (uvetta e canditi)

## Istruzioni per l'uso del metodo

Lo schema di calcolo va utilizzato, tenendo in considerazione la sua suddivisione in colonne (A,B,C,...) e righe (1,2,3):

- Riportare la quantità ingredienti della propria ricetta nella colonna A.
- Per le successive colonne, riportare nelle corrispondenti caselle il risultato del calcolo ottenuto seguendo le semplici indicazioni riportate sulla sinistra, dove le coordinate Lettera-Numero precisano il numero da utilizzare, mentre i segni / (per la divisione) e X (per la moltiplicazione) l'operazione matematica da effettuare.
- Nelle caselle con il riquadro evidenziato si otterrà il numero da confrontare con i valori del Decreto per quanto riguarda il burro o gli inerti (per ingredienti inerti si intende uvetta e canditi).
- Per quanto riguarda il tuorlo, se nella propria ricetta si utilizzano:
  - **Uova Intere:** Si moltiplicherà la quantità di uova utilizzate (A2) per 0,1505 ottenendo la trasformazione in tuorlo secco, quest'ultimo si dividerà per il totale 2 e si moltiplicherà per 100 ottenendo così la percentuale da confrontare.
  - **Tuorlo:** Bisogna considerare il dato nella casella D3



## SIMULAZIONE RICETTA PANETTONE

	A	B	C		D	
INGREDIENTI	Quantità ingredienti in impastatrice	Residuo secco ingredienti	Anidro impasto		% Ingredienti secchi su impasto secco	
1 FARINA	266	0,858	A1 X B1	228,23	C1 / C 15 X100	40,39
2 UOVA	151	0,235	A2 X B2	35,49	C2 / C 15 X100	6,28
3 TUORLO		0,43	A3 X B3	0,00	C3 / C 15 X100	0,00
4 BURRO concentrato	92	1	A4 X B4	92,00	C4 / C 15 X100	16,28
5 BURRO normale		0,859	A5 X B5	0,00	C5 / C 15 X100	0,00
6 ZUCCHERO	145	0,995	A6 X B6	144,28	C6 / C 15 X100	25,53
7 LIEVITO NAT.	66	0,6	A7 X B7	39,60	C7 / C 15 X100	7,01
8 ACQUA	77	0	A8 X B8	0,00	C8 / C 15 X100	0,00
9 MONO-DIGLI POLVERE	17	0,97	A9 X B9	16,49	C9 / C 15 X100	2,92
10 LATTE SCREMATO PV	4	0,96	A10 X B10	3,84	C10 / C 15 X100	0,68
11 SALE	4	1	A11 X B11	4,00	C11 / C 15 X100	0,71
12 LIEVITO BIRRA	4	0,29	A12 X B12	1,16	C12 / C 15 X100	0,21
13 BURRO DI CACAO		1	A13 X B13	0,00	C13 / C 15 X100	0,00
14 AROMI	0,4	0,1	A14 X B14	0,04	C14 / C 15 X100	0,01
<b>TOTALE 1</b> (somma da A1 a A14)	826,40		<b>TOTALE 2</b> (somma da C1 a C14)	565,12		100
16 UVETTA	119	0,83	A16 X B16	98,77	C16 / C18 x 100	13,92
17 CANDITI	55	0,83	A17 X B17	45,65	C17 / C18 x 100	6,43
<b>TOTALE 3</b> (somma di A15 +A16 + A17)	1000,40		<b>TOTALE 4</b> (somma di C15 +C16 + C17)	709,54	Somma di D16 + D17)	20,35

(\*)Trasformazione in tuorlo secco partendo da uova intere

Il TOTALE 2 ( C15) corrisponde all'impasto secco senza inerti (uvetta e canditi)

Il TOTALE 4 (C18) corrisponde all'impasto secco con inerti (uvetta e canditi)

09A15252

