

GUIDA ALL'USO DEL CALCOLATORE PANETTONE A 2 IMPASTI

Benvenuto nel Calcolatore Panettone di SfornoLab!

Questa web app ti consente di calcolare facilmente le quantità degli ingredienti per panettoni artigianali, gestire le tue ricette, salvarle e importarle per modificarle o riutilizzarle.

ISTRUZIONI GENERALI

1. INSERIMENTO INGREDIENTI

- Compila i campi degli ingredienti sia per l'impasto 1 che per l'impasto 2.
- Le percentuali vengono calcolate automaticamente in base al peso totale dell'impasto.

2. RICALCOLO

- Dopo aver inserito o modificato gli ingredienti, clicca su "Ricalcola Totali" per aggiornare:
 - Il totale dell'impasto
 - Le percentuali
 - Il numero di panettoni ottenibili in base al peso desiderato

3. PESO DESIDERATO

- Inserisci il peso in grammi del panettone che vuoi realizzare.
- Il sistema ti mostrerà quanti panettoni puoi ottenere con l'impasto totale.

4. SALVATAGGIO RICETTA

- Inserisci un nome per la tua ricetta e premi "Salva Ricetta".
- La ricetta verrà memorizzata nel tuo browser (non serve registrarsi).

5. IMPORTAZIONE RICETTA

- Premi "Importa" accanto al nome della ricetta salvata per ricaricarla nel calcolatore.
- **ATTENZIONE:** Dopo aver importato una ricetta, è **NECESSARIO** premere "Ricalcola Totali" per aggiornare i calcoli e visualizzare correttamente percentuali e risultati.

6. AZZERAMENTO

- Per svuotare tutti i campi e ripartire da zero, premi "Azzerà Campi".

7. GLASSATURA E COTTURA

- In fondo alla pagina trovi indicazioni per la glassatura alle mandorle e i tempi di cottura per le pezzature da 500 g, 750 g e 1000 g, oltre alle istruzioni per il raffreddamento.

Buon lavoro con i tuoi panettoni!

8. RICETTA BASE DISPONIBILE

- All'interno del calcolatore troverai già caricata una RICETTA BASE DI ESEMPIO.
- Puoi importarla cliccando sull'apposito tasto "Carica Ricetta Tradizionale" oppure trovarla tra le ricette salvate.
- Ti consigliamo di provarla per prendere confidenza con il calcolatore e poi modificarla secondo le tue esigenze.