IES JOSEP SUREDA I BLANES

Fitxa de producció

Per calcular per una altra quantitat d'ingredients posa-la al requadre vermell d'aquí sota. Per unes altre nombre d'unitats usa el requadre taronja. Posa sols per una cosa o l'altre.

30/01/2013	31/01/2013	Temps total:	20 min	Unitats	1	500	Nova quantitat		Noves unitats

1- dorar brevemente frutos secos
2-mezclar todos los demas ingredientes a excepción de la harina y el impulsor.
3-añadir el resto de ingredientes (sin amasar mucho)
4- meter en moldes engrasados
5- hornear a 175ºc 30/35 minutos
6- al desmoldar bañar y dar un golpe de horno

BIZCOCHO DE ZANAHORIA

Quantitat	Unit.	Ingredients	%	Calculador d'ingredients	Valors nutricionals (si les unit venen en kg) kcal/100 g	P/100 g	HC/100 g	L/100 g	kcal tot.	Prot tot.	HC tot.	L tot.
130	g	Harina floja	9%	47,41	32,24	0,81	5,51	0,4	15.285,2	384,0	2.612,3	189,6
75	g	impulsor	5%	27,35	43,56	0,69	9,4	0,2	11.914,7	188,7	2.571,1	54,7
50	ml	bicarbonato	4%	18,23	270	0	30	0,0	49.234,1	0,0	5.470,5	0,0
5	g	Azúcar	0%	1,82	302	2,4	3,4	31,7	5.506,9	43,8	62,0	578,0
600	g	Azúcar moreno	44%	218,82	399	0	99,8	0,0	873.085,3	0,0	218.380,7	0,0
1	g	sal	0%	0,36					0,0	0,0	0,0	0,0
cs	g	canela										
cs	g	nuez moscada										
cs	g	vainilla										
60	g	huevo	4%	21,88					0,0	0,0	0,0	0,0
80	g	aceite de girasol	6%	29,18					0,0	0,0	0,0	0,0
250	g	zanahoria	18%	91,17					0,0	0,0	0,0	0,0
120	g	frutos secos	9%	43,76					0,0	0,0	0,0	0,0
1371	kg	Total:	100%	500,00	191,01	0,12	45,82	0,16	955.026,26	616,52	229.096,64	822,39
				0	← Unitats calculades			Per unitat	2.618.682,1	1.690,50	628.183,00	2.255,00

Maquinària,utillatge i lloc de feina:
Perol, barillas, exprimirdor, batidora.

Elaboracions previes: macerar fresas con zumo naranja

Decoració i presentació: Poner fresas sobre la nata.

Observacions:

ver. 15.1.13

Alumne responsable: Cristian Vergara, 2n