

Fitxa de producció

Data de creació: 30/01/2013 Modificat:30/01/2013 Temps total: 30 Unitats 1

- 1- hacer una crema inglesa con la nata líquida,ñeche, azúcar,yemas y huevo.
- 2- disolver en ella las hojas de gelatina
- 3- añadir el mascarpone, mezclar y reservar 24 horas
- 4- montar en la batidora cuando sea necesario.

Sabayon			
Quantitat	Unit.	Ingredients	%
100	g	Yemas	20%
150	g	azúcar	30%
250	ml	cava o espumoso	50%
500 g			Total: 100%

Maquinària,utillatge i lloc de feina.: cazo,microhondas,espatula, varillas.

Elaboracions prèvies: Poner en remojo las laminas de gelatina hasta que se hidraten.

Decoració i presentació:

Alumne responsable: cristian vergara

El cap d'obrador

ver. 20.4.12

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.

500 Nova quantitat

Noves unitats

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.
100,00	302	2,4	3,4	31,7	302.000,0	2.400,0	3.400,0	31.700,0
150,00	31	0,4	7,2	0,1	46.500,0	600,0	10.800,0	150,0
250,00	160	12,9	0,7	11,2	400.000,0	32.250,0	1.750,0	28.000,0
500,00	149,70	7,05	3,19	11,97	748.500,00	35.250,00	15.950,00	59.850,00
1	← Unitats calculades			Per unitat	748.500,00	35250	15950	59850