

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.

crema de mascarpone			
Quantitat	Unit.	Ingredients	%
400	g	nata líquida 32 % MG	31%
100	g	leche fresca	8%
125	g	azúcar	10%
60	g	yemas	5%
100	g	huevo	8%
500	g	mascarpone	39%
5	g	hojas de gelatina	0%
1.290 g			Total: 100%

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.	
155,04	302	2,4	3,4	31,7	468.217,1	3.720,9	5.271,3	49.147,3	
38,76	31	0,4	7,2	0,1	12.015,5	155,0	2.790,7	38,8	
48,45	160	12,9	0,7	11,2	77.519,4	6.250,0	339,1	5.426,4	
23,26	359	16,1	0,3	31,9	83.488,4	3.744,2	69,8	7.418,6	
38,76	399	0	99,8	0,0	154.651,2	0,0	38.682,2	0,0	
193,80					0,0	0,0	0,0	0,0	
1,94	66,27	16,57	0	0,0	1.284,3	321,1	0,0	0,0	
500,00	159,44	2,84	9,43	12,41	797.175,78	14.191,28	47.153,10	62.031,01	
0,38759689	← Unitats calculades			Per unitat	2.056.713,3	36613,5	121655	160040	

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