

Fitxa de producció

Data de creació: 23/01/2013 Modificat: 23/01/2013 Temps total: Unitats

1- Hervir la nata líquida con el azúcar invertido.
 2- Verter a intervalos sobre la cobertura picada (en el caso de las coberturas blancas y de leche, al tener más cantidad, ayudar la mezcla fundiendo una parte de la cobertura en el microondas).
 3- Realizar correctamente la emulsión y cuando la temperatura de la mezcla está a unos 40°C, agregar la mantequilla en pomada.
 4- Formar de la manera deseada.

Crema de limón			
Quantitat	Unit.	Ingredients	%
0,42	kg	leche	12%
0,16	kg	yemas	5%
0,06	kg	Azúcar	2%
0,07	kg	Azúcar invertido	2%
0,012	kg	hojas de gelatina	0%
1,1	kg	cobertura de leche	32%
0,08	kg	pasta de cacao	2%
1,5	kg	nata semimontada	44%
Total:			100%
3,402 kg			

Maquinària, utilitatge i lloc de feina: Bols, cazo, espátula, cuchillo, termometro. Se trabajará en la zona climatizada.

Elaboracions previes:

Decoració i presentació: Posible pequeña decoración de una granito de cafe.

ver. 15.1.13

Alumne responsable: Rocío Da Rosa

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.

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.
0,42	kg	330	12,7	67,6	1,3	1.386,0	53,3	283,9	5,5
0,16	kg								0,0
0,06	kg								0,0
0,07	kg								0,0
0,012	kg								0,0
1,1	kg								0,0
0,08	kg								0,0
1,5	kg								0,0
3,40	kg	44,12	2,14	8,59	0,16	1.500,80	72,80	292,18	5,46
0	← Unitats calculades								
	Per unitat	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!				

Observacions: La farina convé que tengui de 11,5-12% de proteïna, de 14-15% d'humitat i 10,3% de gluten sec