

Fitxa de producció

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

1-Hervir la nata líquida con el azúcar invertido infusionando las hebras de azafrán.
 2- Verter a intervalos sobre la cobertura picada 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 y los dados de naranja.
 5 Poner en marco de 1 cm y una vez cristalizado cortar rectángulos de 1,5x3,5
 Vañar en cobertura blanca y decorar con unas hebras de azafrán.

trufa de naranja -azafrán			
Quantitat	Unit.	Ingredients	%
1600	g	Cobertura blanca 31%	63%
150	g	Mantequilla fresca	6%
500	g	Nata líquida	20%
2	g	Azafrán	0%
75	kg	Azúcar invertido	3%
1	g	Ralladura naranja	
200	g	Naranja confitada en dados de 1mm	8%
Total:			99,960
2.528 g			

Maquinària, utilitatge i lloc de feina: un cazo electrico para el caramelo, un silpat, un rodillo, cuencos , espatula, espatulas para atemperar, cuchillo, microhondas.

Elaboracions prèvies: primero hacer las barras antes de hacer el crujiente

Decoració i presentació: cortar torzos iguales de gianduja y poner encima de trozos regulares de crujiente.

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.

150 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.	
94,94	302	2,4	3,4	31,7	286.708,9	2.278,5	3.227,8	30.094,9	
8,90	31	0,4	7,2	0,1	2.759,1	35,6	640,8	8,9	
29,67	160	12,9	0,7	11,2	47.468,4	3.827,1	207,7	3.322,8	
0,12	359	16,1	0,3	31,9	426,0	19,1	0,4	37,9	
4,45									
11,87					#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	
150,00	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	
0,05933544	← Unitats calculades				Per unitat	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!	#VALUE!