

Fitxa de producció

Data de creació: 4/10/2012 Modificat: 21/10/2012 Temps total: 30 Unitats: 1

1- calentar la manteca de cacao y mezclar con el praliné.
 2- atemperar el conjunto a 23°C
 3- verter de inmediato en las cápsulas e intercalar trozos de frambuesa liofilizada.
 4- cuando esté medio cristalizado, cubrir con un film de plástico hasta su bañado.
MONTAJE:
 esperar unas horas hasta su correcta cristalización
 bañar posteriormente con cobertura negra

bombón de praliné y frambuesa lyo			
Quantitat	Unit.	Ingredients	%
0,65	kg	praliné caramelizado de avellana	83%
0,13	kg	manteca de cacao	17%
c/s	kg	trozos de frambuesa lyo	
Total:			100%
0,78 kg			

Maquinària, utilitatge i lloc de feina: microhondas, espátulas para atemperar cuchillo espátula.

Elaboracions prèvies: atemperar cobertura y mantenerla a temperatura para bañar.

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 altres nombre d'unitats usa el requadre taronja. Posa sols per una cosa o l'altre.

0,2 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.
0,17	302	2,4	3,4	31,7	503,3	4,0	5,7	52,8
0,03	31	0,4	7,2	0,1	10,3	0,1	2,4	0,0
0,20	256,83	2,07	4,03	26,43	513,67	4,13	8,07	52,87
0,25641025 ←	← Unitats calculades			Per unitat	2.003,30	16,12	31,46	206,18