

## Fitxa de producció

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

- 1 Dissolver las hojas de gelatina previamente hidratadas en el puré de frambuesa.
- 2- Añadir el zumo de limón
- 3- Mezclar el merengue montado.
- 4- Añadir la nata semi-montada.
- 5-Moldear

Crema de limón			
Quantitat	Unit.	Ingredients	%
0,475	kg	Puré de frambuesa 10% azúcar.	47%
0,025	kg	zumo de limón	2%
0,3	kg	merengue 2x3	30%
0,2	kg	nata semimontada	20%
0,01	kg	hojas de gelatina	1%
<b>Total:</b>			<b>100%</b>
1,01 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.	L tot.
0,48	330	12,7	67,6	1,3	1.567,5	60,3	321,1	6,2	0,0
0,03								0,0	0,0
0,30								0,0	0,0
0,20	164	27,8	11,8	0	328,0	55,6	23,6	0,0	0,0
0,01					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
<b>1,01</b>	<b>187,67</b>	<b>11,48</b>	<b>34,13</b>	<b>0,61</b>	<b>1.895,50</b>	<b>115,93</b>	<b>344,70</b>	<b>6,18</b>	<b>0,0</b>
0	← Unitats calculades			Per unitat	#DIV/0!	#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