

Fitxa de producció

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

- 1- Caramelizar el azúcar en seco y añadir la glucosa
- 2-Añadir el granillo con el anís
- 3-Extender sobre silpat al grosor deseado
- 4- Cortar las piezas en caliente con el cuchillo ligeramente aceitado.

Crocant d'anís verd			
Quantitat	Unit.	Ingredients	%
500	g	Azúcar grano	44%
120	g	Glucosa D.E.44	11%
500	g	Granillo de almendra tostado	44%
10	g	Anís verde	1%
1.130 g			Total: 100%

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.

0,15 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.	
0,07	302	2,4	3,4	31,7	200,4	1,6	2,3	21,0	
0,02	31	0,4	7,2	0,1	4,9	0,1	1,1	0,0	
0,07	160	12,9	0,7	11,2	106,2	8,6	0,5	7,4	
0,00	359	16,1	0,3	31,9	4,8	0,2	0,0	0,4	
0,15	210,89	6,95	2,58	19,28	316,34	10,43	3,87	28,91	
0,00013274	← Unitats calculades				Per unitat	2.383.100,	78590	29170	217810