MANUALE OPERATIVO

RICETTE E PROCEDIMENTI

OPEN DAY ARTE BIANCA 2022.02.24

FRUTTA FRUTTA TE' MATCHA – B-FREE

Acqua	g	665	2500
FF MATCHA B-FREE	g	335	1250
TOTALE	**g**	**1000**	**3750**

SORBETTO MANGO – BASE FRUTTA B-FREE

Acqua	g	350	1400	35%
BASE FRUTTA B-FREE	g	250	1000	25%
PUREA Mango S.Z	g	400	1600	40%
TOTALE	**g**	**1000**	**4000**	**100%**

SORBETTO NOCCIOLA – BASE FRUTTA B-FREE

Acqua	g	630	2520	63%
BASE FRUTTA B-FREE	g	270	1080	27%
NOCCIOLA PIEMONTE IGP	g	100	400	10%
TOTALE	**g**	**1000**	**4000**	**100%**

Nanda Schiraldi

MASCARPONE & PEANUT BUTTER – CREMINO

Latte Intero Fresco	g	635	2540	64%
Latte Polvere Scremato	g	25	100	3%
Mascarpone Fresco	g	125	500	13%
BABBI LATTE 50 N.E.	g	35	140	4%
Saccarosio	g	120	480	12%
Destrosio Monoidrato	g	20	80	2%
MASCARPONE 40/50	g	40	160	4%
TOTALE	**g**	**1000**	**4000**	**100%**

APPIATTIRE IN VASCHETTA , ABBATTERE E GLASSARE CON GOLOSA PEANUT B-FREE

YOGURT – MARACUJA

Latte Intero Fresco	g	610	4880	61%
Panna Fresca 35% M.G.	g	150	1200	15%
Latte Polvere Scremato	g	15	120	2%
BABBI LATTE 50 N.E.	g	35	280	4%
Saccarosio	g	130	1040	13%
Destrosio Monoidrato	g	30	240	3%
YOGHITO 30	g	30	240	3%
TOTALE	**g**	**1000**	**8000**	**100%**

EMULSIONARE A FREDDO TUTTI GLI INGREDIENTI E MANTECARE , IN FASE DI ESTRAZIONE VARIEGARE A STRATI CON VARIEGATO MARACUJA

YOGURT – FICHI CARAMELLATI

Latte Intero Fresco	g	610	4880	61%
Panna Fresca 35% M.G.	g	150	1200	15%
Latte Polvere Scremato	g	15	120	2%
BABBI LATTE 50 N.E.	g	35	280	4%
Saccarosio	g	130	1040	13%
Destrosio Monoidrato	g	30	240	3%
YOGHITO 30	g	30	240	3%
TOTALE	**g**	**1000**	**8000**	**100%**

EMULSIONARE A FREDDO TUTTI GLI INGREDIENTI E MANTECARE , IN FASE DI ESTRAZIONE VARIEGARE A STRATI CON VARIEGATO FICHI CARAMELLATI

Nanda Schiraldi

WAFERINI ROMAGNA

Latte Intero Fresco	g	660	1980	66%
Latte Polvere Scremato	g	15	45	2%
BABBI LATTE 50 N.E.	g	35	105	4%
Saccarosio	g	75	225	8%
Destrosio Monoidrato	g	15	45	2%
WAFERINI VANIGLIA	g	200	600	20%
TOTALE	**g**	**1000**	**3000**	**100%**

IN FASE DI ESTRAZIONE VARIEGARE A STRATI CON VARIEGATO WAFERINI NOCCIOLA

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

Latte Intero Fresco	g	685	2055	69%
Latte Polvere Scremato	g	25	75	3%
BABBI LATTE 50 N.E.	g	35	105	4%
Saccarosio	g	125	375	13%
Destrosio Monoidrato	g	30	90	3%
PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP	g	100	300	10%
TOTALE	**g**	**1000**	**3000**	**100%**

MALAGA

Latte Intero Fresco	g	605	1815	61%
Latte Polvere Scremato	g	30	90	3%
Panna Fresca 35% M.G.	g	150	450	15%
BABBI LATTE 50 N.E.	g	35	105	4%
Saccarosio	g	120	360	12%
Destrosio Monoidrato	g	15	45	2%
MALAGA NEW	g	45	135	5%
TOTALE	**g**	**1000**	**3000**	**100%**

IN FASE DI ESTRAZIONE VARIEGARE A STRATI CON VARIEGATO UVETTA

Nanda Schiraldi

GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE MANTECATA

Latte Intero Fresco	g	500	2000	50%
GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE	g	500	2000	50%
TOTALE	**g**	**1000**	**4000**	**100%**

MOUSSE ORO DEL SUD – MONOPORZIONE

CAKE AL PISTACCHIO

MIX MUFFIN	g	500	1000
UOVA INTERE	g	225	550
OLIO DI SEMI	g	125	250
PASTA PISTACCHIO SUPREMO	g	100	200
TOTALE	**g**	**1000**	**2000**

MONTARE TUTTI GLI INGREDIENTI IN PLANETARIA CON FOGLIA .
STENDERE CIRCA 500g DI IMPASTO SU UNA TEGLIA 40x60 E CUOCERE A 170° x 30/35 min

MOUSSE VANIGLIA SUPREMA

Panna Fresca DELATTOSATA	g	1000	3000	83%
STABIL CREAM LACTOSE FREE	g	50	150	4%
Saccarosio	g	90	270	7%
VANIGLIA SUPREMA	g	70	210	6%
TOTALE	**g**	**1210**	**3630**	**100%**

DISPERDERE LO STABIL CREAM LACTOSE FREE NELLO ZUCCHERO , MONTARE TUTTI GLI INGREDIENTI IN PLANETARIA .
A CONSISTENZA DESIDERATA RIEMPIRE GLI STAMPI A CUPOLA SINO A META' , INSERIRE L'INSERTO DI GOLOSA PEANUT BUTTER PRECEDENTEMENTE ABBATTUTO , CHIUDERE LO STAMPO CON IL MUFFIN LACTOSE FREE .
ABBATTERE E GLASSARE CON GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE