

Spiegazione Menu

Ordine N° **1** Data **venerdì 16 dicembre 2011**

Biscottini all'anice

Quantità da preparare: **1**

Montare bene i tuorli con lo zucchero, incorporare la farina e i semi di anice. Montare a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale ed ammorbidire delicatamente il precedente composto incorporandoli. Su una teglia con carta da forno depositare delle palline distanziate, della dimensione di una ciliegia. Infornare a 160°C per 15/20', O finché non siano dorate. Far raffreddare fuori dal forno prima di staccarle.

Ingredienti	U.M.	Quantità	Kcal	P.Un.	Tot Parziale	Comments	<u>N° Porzioni:</u>	<u>10</u>
Farina "00"	Kg.	0,1	34,3	€ 0,46	€ 0,05			
Lievito secco (Bertolini)	Bustina	0,3		€ 0,21	€ 0,06	meno di ½ bustina		
Sale FINE	Kg.	0		€ 0,26	€ 0,00	un pizzico		
Uova	N°	3	24	€ 0,09	€ 0,27			
Zucchero	Kg.	0,18	70,56	€ 0,90	€ 0,16			
Semi di anice	Kg.	0,003	0	€ 0,00	€ 0,00	un cucchiaino		
		Kcal.:	129		€ 0,54			

Tozzetti

Quantità da preparare: **1**

Spezzare grossolanamente le mandorle - Tritare grossolanamente il cioccolato - ridurre il burro a piccoli pezzi - Lavorare brevemente tutti gli ingredienti con l'impastatrice attrezzata a foglia - Formare dei filoncini di circa 3 cm di diametro - disporli delicatamente in teglie foderate con carta da forno ed infornare a 175° C per c.ca 20' (non dovranno essere completamente cotti) - Estrarli dal forno ed affettarli con un coltello a sega ben affilato ricavando fette di 2/3 cm di spessore. Distribuirli nuovamente in teglia e terminare la cottura per ulteriori 10' - Questo passaggio serve per asciugare i biscotti, si possono sfornare quando avranno assunto un colorito biondo/nocciola

Ingredienti	U.M.	Quantità	Kcal	P.Un.	Tot Parziale	Comments	<u>N° Porzioni:</u>	<u>30</u>
Burro	Kg.	0,1	26,167	€ 4,09	€ 0,41	o strutto		
Cop. ciocc. Fondente	Kg.	0,1	10,667	€ 6,99	€ 0,70			
Farina "00"	Kg.	0,5	57,167	€ 0,46	€ 0,23			
Lievito secco (Bertolini)	Bustina	1		€ 0,21	€ 0,21			
Mandorle sgusc. non pelate	Kg.	0,3	13,008	€ 9,04	€ 2,71	Spezzate a metà		
Uova	N°	3	8	€ 0,09	€ 0,27			
Zucchero	Kg.	0,3	39,2	€ 0,90	€ 0,27			
		Kcal.:	154		€ 4,80			

Muffin alle mele(OK)

Quantità da preparare: **1**

Dose per 13 muffin da circa 100g - PRERISCALDARE IL FORNO A 190°C - Ammorbidire il burro al microonde - Amalgamare accuratamente zucchero, uova, yogurt e burro - miscelare tra loro gli ingredienti di consistenza farinosa setacciandoli almeno 2 volte - Mondare le mele, tagliarle "macedoine" e immergerle in acqua e limone per evitare che anneriscano. - unire gli ingredienti setacciati a quelli liquidi amalgamando molto accuratamente per evitare grumi, incorporare le mele. - riempire i pirottini adeguati fino a metà (circa 100g di composto), spolverare la superficie con zucchero di canna ed infornare immediatamente - tempo di cottura circa 15' - Lasciare raffreddare prima di servire altrimenti i muffin sembreranno leggermente crudi

Ingredienti	U.M.	Quantità	Kcal	P.Un.	Tot Parziale	Comments	<u>N° Porzioni:</u>	<u>13</u>
Bicarbonato	½kg	0,005	0	€ 0,44	€ 0,00			
Burro	Kg.	0,18	108,69	€ 4,09	€ 0,74			
Cannella	Conf	0,003		€ 5,37	€ 0,02			
Farina "00"	Kg.	0,26	68,6	€ 0,46	€ 0,12			
Farina integrale	Kg.	0,12	0	€ 1,35	€ 0,16			
Latte½ crema	Litro	0,05	2,5	€ 0,85	€ 0,04			
Lievito secco (Bertolini)	Bustina	1		€ 0,21	€ 0,21			
Limoni	Kg.	0,2	1,0831	€ 1,03	€ 0,21	succo di ½ limone + zeste		
Mele	Kg.	0,4	13,015	€ 0,77	€ 0,31	N° 2		
Tuorli	Kg.	1	169,23	€ 5,06	€ 5,06			
Uova	N°	2	12,308	€ 0,09	€ 0,18			
Vanillina	Bustina	1		€ 0,14	€ 0,14			
Yogurt intero	Kg.	0,25	12,115	€ 1,45	€ 0,36			
Zucchero	Kg.	0,2	60,308	€ 0,90	€ 0,18			
		Kcal.:	448		€ 7,72			

Muffin al cioccolato(olio)

Quantità da preparare: 1

Preriscaldare il forno a 190°C - Sbattere leggermente l'uovo e lo zucchero, aggiungere il latte, l'olio ed il sale - Tritare grossolanamente il cioccolato (scaglie) - setacciare accuratamente i restanti ingredienti almeno 2 volte - Unire questi ultimi ingredienti al composto liquido ed amalgamare accuratamente per evitare grumi - Incorporare il cioccolato - Riempire i pirottini adeguati fino a metà (circa 100g di composto) ed infornare immediatamente - tempo di cottura circa 15' - Lasciare raffreddare prima di servire altrimenti i muffin sembreranno leggermente crudi

Ingredienti	U.M.	Quantità	Kcal	P.Un.	Tot Parziale	Commenti	N° Porzioni:	10
Cacao in polvere	Kg.	0,065	20,8	€ 3,89	€ 0,25	Facoltativo		
Cop. ciocc. Fondente	Kg.	0,1	32	€ 6,99	€ 0,70			
Farina "00"	Kg.	0,25	85,75	€ 0,46	€ 0,12			
Latte½ crema	Litro	0,25	16,25	€ 0,85	€ 0,21			
Lievito secco (Bertolini)	Bustina	1		€ 0,21	€ 0,21	16g baking powder		
Olio di semi	Litro	0,08	74,4	€ 1,01	€ 0,08			
Sale FINE	Kg.	0,003		€ 0,26	€ 0,00			
Uova	N°	1	8	€ 0,09	€ 0,09	Taglia "L"		
Vanillina	Bustina	1		€ 0,14	€ 0,14			
Zucchero	Kg.	0,15	58,8	€ 0,90	€ 0,14			
		Kcal.:	296		€ 1,93			

Pasta Frolla

Quantità da preparare: 1

Amalgamare velocemente burro, tuorli, zucchero, scorza di limone e vanillina. Incorporare velocemente la farina (il lievito quando previsto) ottenendo un impasto omogeneo senza impastare a lungo. Lasciare riposare per 20' in frigo prima di utilizzare. Rimpastare velocemente prima di utilizzare. Evitare di infarinare eccessivamente durante la lavorazione finale

Ingredienti	U.M.	Quantità	Kcal	P.Un.	Tot Parziale	Commenti	N° Porzioni:	10
Farina "00"	Kg.	1	343	€ 0,46	€ 0,46			
Lievito secco (Bertolini)	Bustina	0,5		€ 0,21	€ 0,11	solo se l'impasto risulta "bruciato"		
Margarina per frolla	Kg.	0,6	446,4	€ 1,76	€ 1,06			
Scorza di limone	Q.b.	1	0					
Tuorli	Kg.	0,15	33	€ 5,06	€ 0,76	n° 7/10 oppure 2 uova + 2 tuorli		
Vanillina	Bustina	1		€ 0,14	€ 0,14			
Zucchero	Kg.	0,4	156,8	€ 0,90	€ 0,36			
		Kcal.:	979		€ 2,88			

Biscotti di mais e mandorle

Quantità da preparare: 1

Unire ed amalgamare bene gli ingredienti secchi. Montare a neve fermissima con un pizzico di sale gli albumi ed incorporarli alle farine, lasciare riposare l'impasto per 10'. Disporre dei mucchietti, distanziati di 5cm, grossi come noci su una teglia con carta da forno. Infornare a 180/200° per 15/20', staccarli delicatamente appena cotti e farli raffreddare su una griglia.

Ingredienti	U.M.	Quantità	Kcal	P.Un.	Tot Parziale	Commenti	N° Porzioni:	10
Albumi	Kg.	0,15	11,4	€ 4,65	€ 0,70	N° 5		
Fecola	Kg.	0,05	15	€ 1,65	€ 0,08			
Mandorle pelate	Kg.	0,1	13,008	€ 11,96	€ 1,20			
Vanillina	Bustina	1		€ 0,14	€ 0,14			
Zucchero	Kg.	0,24	94,08	€ 0,90	€ 0,22			
Farina di Mais	Kg.	0,03	0	€ 0,62	€ 0,02			
Farina di mandorle	Kg.	0,25	135,5	€ 14,85	€ 3,71			
		Kcal.:	269		€ 6,06			