

Spiegazione Menu

Ordine N° **1** Data **lunedì 10 gennaio 2011**

Muffin alle mele e cannella

Quantità da preparare: 3

Setacciare le farine, il sale, il lievito e la cannella Unire lo zucchero e le mele tritate grossolanamente. Unire i composti liquidi e secchi e amalgamare bene distribuire il composto nei pirottini, guarnire con le zollette di zucchero di canna sminuzzate e la cannella in polvere. Infornare a 190/200°C per 20/25' Per guarnire zucchero di canna in zollette / cannella in polvere

Ingredienti	U.M.	Quantità	Kcal	P.Un.	Tot Parziale	Commenti	N° Porzioni:	10
Burro	Kg.	0,06	47,1	€ 4,09	€ 0,25	Fuso		
Cannella	Conf	0,003		€ 5,37	€ 0,02			
Farina "00"	Kg.	0,06	20,58	€ 0,46	€ 0,03			
Farina integrale	Kg.	0,08	0	€ 1,35	€ 0,11			
Latte½ crema	Litro	0,12	7,8	€ 0,85	€ 0,10			
Mele	Kg.	0,3	12,69	€ 0,77	€ 0,23			
Sale FINE	Kg.	0		€ 0,26	€ 0,00	un pizzico		
Uova	N°	1	8	€ 0,09	€ 0,09			
Zucchero di canna	Kg.	0,07	28	€ 0,00	€ 0,00			
Kcal.:			124		€ 0,82			

Muffin al cioccolato

Quantità da preparare: 3

Riscaldare il forno a 190/200°C Montare il burro e lo zucchero, Incorporare le uova, lo yogurt e il latte. Incorporare a pioggia la farina setacciata col bicarbonato, in ultimo aggiungere il cioccolato ridotto a scaglie, riempire fino a 3/4 gli stampi da muffin e infornare per 20/25'

Ingredienti	U.M.	Quantità	Kcal	P.Un.	Tot Parziale	Commenti	N° Porzioni:	15
Bicarbonato	½kg	0,007	0	€ 0,44	€ 0,00			
Burro	Kg.	0,045	23,55	€ 4,09	€ 0,18			
Cop. ciocc. Fondente	Kg.	0,2	42,667	€ 6,99	€ 1,40			
Farina "00"	Kg.	0,24	54,88	€ 0,46	€ 0,11			
Latte½ crema	Litro	0,045	1,95	€ 0,85	€ 0,04			
Uova	N°	2	10,667	€ 0,09	€ 0,18	grandi		
Yogurt intero	Kg.	0,16	6,72	€ 1,45	€ 0,23			
Zucchero	Kg.	0,2	52,267	€ 0,90	€ 0,18			
Kcal.:			193		€ 2,33			

Torta margherita

Quantità da preparare: 2

Setacciare insieme la farina, la fecola ed il lievito 2 volte.

Montare a caldo (il composto non deve superare i 40°C) le uova ed i tuorli finché non scrivano.

Fondere il burro ed incorporarla a filo alle uova, procedendo molto delicatamente, miscelando dal basso verso l'alto.

Incorporare "a pioggia" le farine setacciate sempre molto delicatamente e dal basso verso l'alto.

Imburrare ed infarinare una teglia da 24 cm di diametro e versarvi il composto. Infornare a 160°C per circa 40'

Ingredienti	U.M.	Quantità	Kcal	P.Un.	Tot Parziale	Commenti	N° Porzioni:	10
Burro	Kg.	0,15	117,75	€ 4,09	€ 0,61			
Farina "00"	Kg.	0,125	42,875	€ 0,46	€ 0,06			
Fecola	Kg.	0,125	37,5	€ 1,65	€ 0,21			
Lievito secco (Bertolini)	Bustina	1		€ 0,21	€ 0,21			
Scorza di limone	Q.b.	0	0			Q.b.		
Tuorli	Kg.	0,06	13,2	€ 5,06	€ 0,30	N° 3		
Uova	N°	5	40	€ 0,09	€ 0,45			
Vanillina	Bustina	1		€ 0,14	€ 0,14			
Zucchero	Kg.	0,2	78,4	€ 0,90	€ 0,18			
Kcal.:			330		€ 2,16			