

Coulant de Calabaza



Ingredientes	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Crema de Calabaza Campofrio HealthCare	1,10	Kg	3,83	€/Ltr	4,213
Huevos	4,00	Ud	0,11	€/Ud	0,44
Harina	0,30	Kg	0,7	€/Kg	0,21
Levadura en Polvo	0,02	Kg	23,96	€/Kg	0,4792
Sal	0,01	Kg	0,23	€/Kg	0,00276
Pimienta Negra molida	0,01	Kg	9,8	€/Kg	0,049
Aove	0,12	Ltr	3,33	€/Ltr	0,3996
Azúcar	0,50	Kg	0,75	€/Kg	0,375
Estrella de Anís	0,01	Kg	12,3	€/Ud	0,123
Nueces	0,15	Kg	22,12	€/Kg	3,318

Coste 9,11 €

Elaboración

1. Mezclar todos los ingredientes como si de un bizcocho tradicional se tratase.
2. Agregar las Nueces troceadas
3. Enmoldar y Hornear 170° C durante 25 minutos
4. Dejar enfriar y desmoldar
5. Pintar con la Melaza de Calabaza
6. Terminar con Shakura

Especificaciones Técnicas

De ésta receta, obtendremos 1 Kg neto de preparación, con lo que si optamos por hacer "Piezas Individuales" de unos 40 grs, el coste por unidad será:

$$1.000 / 40 = 25 \text{ Uds} \quad 9,11 / 25 = 0,36 \text{ €/Ud}$$

Información de Alérgenos



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef