

Fraisier de Manzana y Fresones



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste	Coste	Coste
1 Litro	Triturado de Manzana Health Care	0,6	Kg	2,5	€/Kg	1,50 €	2,88 €	0,36 €
	Leche	0,4	Ltr	0,92	€/Ltr	0,37 €		
	Panela	0,17	Kg	4	€/Kg	0,68 €		
	Harina de Maíz	0,08	Kg	4,16	€/Kg	0,33 €		
	Base de Bizcocho	0,03	Kg	15,13	€/Kg	0,45 €		
1 Litro	Agua	0,6	Ltr	0,008	€/Ltr	0,00 €	1,80 €	0,13 €
	Azúcar	0,6	Kg	1,05	€/Kg	0,63 €		
	Licor de Manzana Sin Alcohol	0,2	Ltr	5,84	€/Ltr	1,17 €		
1 Litro	Nata Vegetal	1	Kg	3,51	€/Kg	3,51 €	4,34 €	0,27 €
	Panela	0,16	Kg	4	€/Kg	0,64 €		
	Esencia de Vainilla	0,015	Kg	12,65	€/Kg	0,19 €		

SubTotal 1 9,48 €

Coste de Ración 1,21 €

Elaboración

* Para la Crema de Manzana:

- Mezclar la leche con el triturado de manzana HealthCare en un cazo de tamaño suficiente. Reservar una parte de la leche.
- En la leche reservada, diluir el harina de maíz.
- Calentar la mezcla de: leche + triturado de manzana + panela
- Incorporar el harina de maíz diluida y llevar a ebullición sin dejar de remover.
- Retirar del fuego y reservar.

* Para el Embebido de Licor de Manzana:

- Mezclar todos los ingredientes en un cazo de tamaño suficiente
- Llevar la mezcla a ebullición y dejar reducir durante 25 minutos
- Dejar enfriar y reservar.

* Para la Mousse Vainillada:

- Mezclar todos los ingredientes y montar la mezcla hasta "Punto de Nieve"

Especificaciones Técnicas

De ésta receta obtendremos las siguientes cantidades:

- Crema de Manzana: 1 Litro

Si pautamos que cada ración llevará 120 grs de Producto Terminado, obtenemos: $1.000 / 120 = 8$ Raciones

$2,88 / 8$ Raciones = 0,36 €/Ración de Crema de Manzana

- Embebido de Licor de Manzana: 1 Litro

Si consideramos que para cada ración necesitaremos 70 ml de Embebido, obtenemos: $1.000 / 70 = 14$ Raciones

$1,80 / 14$ Raciones = 0,13 €/Ración

- Mousse Vainillada: 1 Litro

Si consideramos que cada ración necesitará 60 grs de ésta Guarnición, obtenemos: $1.000 / 60 = 16$ Raciones

$4,34 / 16$ Raciones = 0,27 € / Ración

Información de Alérgenos



LÁCTEOS



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS

Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef