

## BIGNÈ ALL'OLIO DI OLIVA

**Chef:** Gianluca Furlan



### RICETTA BASE: BIGNÈ ALL'OLIO DI OLIVA

Ingrediente	Q.tà	%	Costo/Q.ta	Costo/Kg
Acqua	500 g	29,85	0,03	0,01
Olio di oliva	220 g	13,13	4,40	2,63
Sale fino	5 g	0,30	0,01	0,00
<b>Farina W 160/200 P/L 0,45-0,50</b>	350 g	20,90	0,46	0,27
<b>Uova intere</b>	600 g	35,82	1,80	1,07
<b>TOTALI</b>	<b>1,675 kg</b>	<b>100,00</b>	<b>6,69</b>	<b>3,99</b>



### PROCEDIMENTO E PARAMETRI DELLA RICETTA BASE

Temperatura di cottura: **175°C Ventola a 3**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Alluminio**

Tempo di cottura: **18-25 min**

Valvola: **Aperta**

Raffreddamento: **-18°C Abbattitore**

Stoccaggio / Conservazione: **-18°C Contenitori ermetici**

Temperatura di vendita: **+4°C Contenitori ermetici**

Durata prodotto: **-18°C 30gg +4°C 1-2gg ben coperti in contenitori ermetici**

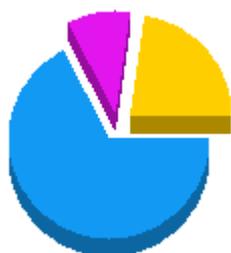
Portare a bollore l'acqua la materia grassa e il sale, unire la polvere e cuocere a 78°C.

Mettere in planetaria e aggiungere le uova poco per volta fino a completo assorbimento, stampare su placca 60-40 con silpat o carta forno con sacche-a-poche bocchetta n°10 mettere in cottura.

N.B: Con questa base di bigne possiamo creare sia biscuit che cake a scelta, Se poi vogliamo aromatizzarli con polveri aromatiche come Curry, Paprika, Cannella e quant'altro possiamo farlo aggiungendo al totale ricette 16g di polvere aromatica nelle base di acqua e materia grassa, oppure aromatizzare o usare del vino o delle puree di frutta e verdure al posto dell'acqua. Oppure lavorare e aromatizzare l'acqua con infusione tipo con Fieno, Erbe fresche e quant'altro.

**Chef:** Gianluca Furlan**VALORI NUTRIZIONALI****Valore Energetico: 269 Kcal, 1.118 KJ**

Grassi	20,07 g	Lattosio	0,00 g
di cui olii	16,54 g	Acqua	71,28 g
di cui burro 28-32	3,40 g	Solidi Totali	28,72 g
di cui burro cacao	0,00 g	Fibra	0,67 g
di cui acidi grassi saturi	3,00 g	Ceneri	1,01 g
Carboidrati	15,10 g	Altri solidi	14,63 g
di cui zuccheri	0,20 g	Alcool	0,00 g
Proteine	7,01 g	Colesterolo	133,25 mg
Sale	0,16 g	Calcio	27,37 mg
Cacao	0,00 g	POD	0,00
		PAC	0,00

**Apporto calorico**

- Grasso: 67,14%
- Carboidrati: 22,44%
- Proteine: 10,42%

**ALLERGENI:**

Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova

## BIGNÈ ALL'OLIO DI OLIVA

**Chef:** Gianluca Furlan



Riepilogo Fabbisogno Ingredienti		
Ingrediente	Q.tà	Costo €/Kg
Uova intere	600 g	1,80
Acqua	500 g	0,03
Farina W 160/200 P/L 0,45-0,50	350 g	0,46
Olio di oliva	220 g	4,40
Sale fino	5 g	0,01
<b>TOTALI</b>	<b>1,675 kg</b>	<b>6,69</b>

## BIGNÈ ALL'OLIO DI OLIVA

Chef: Gianluca Furlan



### TABELLA INGREDIENTI e VALORI NUTRIZIONALI

Ingrediente	Quantità	Percentuale	Mat. Grass. Tot	Zucchero	P.O.D.	P.A.C	Solidi Totali	Costo €/Kg
Acqua	500 g	29,85 %	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01
Olio di oliva	220 g	13,13 %	13,13	0,00	0,00	0,00	13,13	2,63
Sale fino	5 g	0,30 %	0,00	0,00	0,00	0,00	0,31	0,00
Farina W 160/200 P/L 0,45-0,50	350 g	20,90 %	0,00	0,06	0,00	0,00	3,25	0,27
Uova intere	600 g	35,82 %	6,81	0,13	0,00	0,00	12,02	1,07
<b>TOTALI</b>	<b>1,675 kg</b>	<b>100,00 %</b>	<b>19,94</b>	<b>0,19</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>28,71</b>	<b>3,98</b>