

CREMA PASTICCERA CLASSICA

Chef: Gianluca Furlan



RICETTA BASE: CREMA PASTICCERA CLASSICA

Ingrediente	Q.tà	%	Costo/Q.ta	Costo/Kg
Latte fresco Intero 3,6%	1,000kg	61,31	1,60	0,98
Bacca di vaniglia	2 g	0,12	0,19	0,11
Buccia di limone	6 g	0,37	0,00	0,00
Buccia d'arancio	6 g	0,37	0,00	0,00
Zucchero semolato	350 g	21,46	0,32	0,19
Tuorli d' uovo	160 g	9,81	0,80	0,49
Farina W 130/160 P/L 0,40-0,45	45 g	2,76	0,06	0,04
Amido di mais	60 g	3,68	0,13	0,08
Sale fino	2 g	0,12	0,00	0,00
TOTALI	1,631 kg	100,00	3,10	1,90

CREMA PASTICCERA CLASSICA

Chef: Gianluca Furlan



PROCEDIMENTO E PARAMETRI DELLA RICETTA BASE

Temperatura di cottura: **96°C**

Tempo di cottura: **4-5 min**

Raffreddamento: **+4°C Abbattitore**

Stoccaggio / Conservazione: **-18°C in sacchetti sottovuoto +4°C in sacchetti in sottovuoto**

Temperatura di vendita: **+4°C in sacchetti sottovuoto**

Durata prodotto: **-18°C 30gg +4°C 4-5gg ben conservati in sacchetti sottovuoto**

Unire il latte gli aromi e la metà dello zucchero nel frattempo formare un pastello con gli amidi e il restante zucchero il tuorlo e il sale mischiare fino a composto liscio.

Quando il latte arriva a bollore stemperare il pastello in seguito unire tutto assieme e cuocere sul fuoco circa 4-5 min, una volta pronto fuori dal fuoco, versare su una teglia e coprire con carta forno o pellicola a contatto.

Far raffreddare in abbattitore.

N.B: Se vogliamo aromatizzare o con polveri oppure in infusione nel liquido possiamo farlo usando il gusto a piacere se in più vogliamo al posto del latte del vino o delle puree di frutta e verdura possiamo farlo e procedere nella stessa maniera.

CREMA PASTICCERA CLASSICA



Chef: Gianluca Furlan

VALORI NUTRIZIONALI

Valore Energetico: 183 Kcal, 772 KJ

Grassi	5,29 g	Lattosio	3,07 g
di cui olii	0,03 g	Acqua	60,36 g
di cui burro 28-32	5,15 g	Solidi Totali	39,64 g
di cui burro cacao	0,00 g	Fibra	0,42 g
di cui acidi grassi saturi	2,10 g	Ceneri	0,16 g
Carboidrati	30,14 g	Altri solidi	5,39 g
di cui zuccheri	21,55 g	Alcool	0,00 g
Proteine	3,77 g	Colesterolo	106,44 mg
Sale	0,10 g	Calcio	69,52 mg
Cacao	0,00 g	POD	22,07
		PAC	23,91



Apporto calorico

- Grassi: 25,97%
- Carboidrati: 65,80%
- Proteine: 8,23%

ALLERGENI:



Latte e prodotti a base di latte, Uova e prodotti a base di uova, Cereali contenenti glutine

CREMA PASTICCERA CLASSICA

Chef: Gianluca Furlan



Riepilogo Fabbisogno Ingredienti

Ingrediente	Q.tà	Costo €/Kg
Latte fresco Intero 3,6%	1,000 kg	1,60
Zucchero semolato	350 g	0,32
Tuorli d' uovo	160 g	0,80
Amido di mais	60 g	0,13
Farina W 130/160 P/L 0,40-0,45	45 g	0,06
Buccia di limone	6 g	0,00
Buccia d'arancio	6 g	0,00
Bacca di vaniglia	2 g	0,19
Sale fino	2 g	0,00
TOTALI	1,631 kg	3,10

CREMA PASTICCERA CLASSICA

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
Latte fresco Intero 3,6%	1,000 kg	61,31 %	2,21	0,00	0,61	2,45	7,30	0,98
Bacca di vaniglia	2 g	0,12 %	0,00	0,02	0,00	0,00	0,02	0,11
Buccia di limone	6 g	0,37 %	0,00	0,02	0,00	0,00	0,06	0,00
Buccia d'arancio	6 g	0,37 %	0,00	0,02	0,00	0,00	0,06	0,00
Zucchero semolato	350 g	21,46 %	0,00	21,42	21,46	21,46	21,46	0,19
Tuorli d' uovo	160 g	9,81 %	2,94	0,05	0,00	0,00	4,96	0,49
Farina W 130/160 P/L 0,40-0,45	45 g	2,76 %	0,03	0,03	0,00	0,00	2,25	0,04
Amido di mais	60 g	3,68 %	0,00	0,00	0,00	0,00	3,40	0,08
Sale fino	2 g	0,12 %	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TOTALI	1,631 kg	100,00 %	5,18	21,56	22,07	23,91	39,63	1,89