

CRUMBLE SALATO MULTIGUSTO MULTIUSO

Chef: Gianluca Furlan



RICETTA BASE: CRUMBLE SALATO MULTIGUSTO MULTIUSO

Ingrediente	Q.tà	%	Costo/Q.ta	Costo/Kg
Tenerum	600 g	34,44	0,00	0,00
Polvere di mandorle pelata	300 g	17,22	3,75	2,15
Zucchero di canna	100 g	5,74	0,25	0,14
Burro cremoso [Standard]	500 g	28,70	0,00	0,00
Sale fino	12 g	0,69	0,01	0,01
Parmigiano Reggiano	150 g	8,61	0,00	0,00
Paste aromatiche varie	80 g	4,59	0,00	0,00
TOTALI	1,742 kg	100,00	4,01	2,30



Chef: Gianluca Furlan

PROCEDIMENTO E PARAMETRI DELLA RICETTA BASE

Temperatura di cottura: **165°C ventola a 3**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Microforata**

Tempo di cottura: **16-18 min a secco 35-45 min su torte composte o mignon**

Valvola: **Aperta**

Perdita di peso: **12.00**

Raffreddamento: **Temperatura ambiente**

Stoccaggio / Conservazione: **+4°C Frigorifero -18°C Congelatore ben coperto ermeticamente o sottovuoto da crudo**

Temperatura di vendita: **Temperatura ambiente ben confezionato in contenitori o sacchetti idonei**

Durata prodotto: **+4°C 7-10 gg -18°C 30 gg ben coperto ermeticamente o sottovuoto da crudo da cotto 7-10 gg**

Mettere tutto assieme in impastatrice con la figlia e lavorare il tutto per circa 1-2 min fino a completo assorbimento, formare dei tubi di diametro 3-4 cm e congelare, tenere a pronto uso da passare a tritacarne. Oppure lavorare più grezzo e tenere già sgretolato a pronto uso.

N.B: Ottimo da utilizzare come crumble su crostate classiche alla oppure su torte montate o su mignon o antipasti e primi o secondi al piatto.

Se vogliamo cambiare la polvere di frutta secca con nocciole o pistacchi o Mandorle o quant'altro possiamo sostituire a proprio gusto e piacere, lo stesso vale anche per le paste aromatiche tipo Pasta di Olive, Concentrato pomodoro, Pesto, Nero di seppia e quant'altro, in più il parmigiano possiamo sostituirlo con del pecorino oppure con qualsiasi tipo di formaggio stagionato a pasta simile.

Se vogliamo aggiungere anche delle polveri aromatiche come Curry, Paprika, Curcuma possiamo farlo andando ad aggiungere sul totale della dose 12-15g di polveri oppure erbe tritate fresche o secche.

CRUMBLE SALATO MULTIGUSTO MULTIUSO



Chef: Gianluca Furlan

VALORI NUTRIZIONALI

Valore Energetico: 592 Kcal, 2.468 KJ

Grassi	39,42 g	Lattosio	0,17 g
di cui olii	13,39 g	Acqua	35,32 g
di cui burro 28-32	26,03 g	Solidi Totali	64,66 g
di cui burro cacao	0,00 g	Fibra	3,71 g
di cui acidi grassi saturi	18,17 g	Ceneri	1,02 g
Carboidrati	47,31 g	Altri solidi	0,46 g
di cui zuccheri	7,52 g	Alcool	0,00 g
Proteine	12,09 g	Colesterolo	7,58 mg
Sale	0,41 g	Calcio	101,65 mg
Cacao	0,00 g	POD	6,26
		PAC	6,43



Apporto calorico

- Grasso: 59,89%
- Carboidrati: 31,94%
- Proteine: 8,16%

ALLERGENI:



Cereali contenenti glutine, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Frutta a guscio, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Lupini e prodotti a base di lupini, Latte e prodotti a base di latte

CRUMBLE SALATO MULTIGUSTO MULTIUSO

Chef: Gianluca Furlan



Riepilogo Fabbisogno Ingredienti		
Ingrediente	Q.tà	Costo €/Kg
Tenerum	600 g	0,00
Burro cremoso [Standard]	500 g	0,00
Polvere di mandorle pelata	300 g	3,75
Parmigiano Reggiano	150 g	0,00
Zucchero di canna	100 g	0,25
Paste aromatiche varie	80 g	0,00
Sale fino	12 g	0,01
TOTALI	1,742 kg	4,01

CRUMBLE SALATO MULTIGUSTO MULTIUSO

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
Tenerum	600 g	34,44 %	0,48	1,07	0,00	0,00	6,84	0,00
Polvere di mandorle pelata	300 g	17,22 %	10,33	0,64	0,52	0,69	16,95	2,15
Zucchero di canna	100 g	5,74 %	0,00	5,74	5,74	5,74	5,74	0,14
Burro cremoso	500 g	28,70 %	23,53	0,00	0,00	0,00	23,88	0,00
Sale fino	12 g	0,69 %	0,00	0,00	0,00	0,00	0,72	0,01
Parmigiano Reggiano	150 g	8,61 %	2,50	0,08	0,00	0,00	6,08	0,00
Paste aromatiche varie	80 g	4,59 %	2,57	0,00	0,00	0,00	4,46	0,00
TOTALI	1,742 kg	100,00 %	39,41	7,53	6,26	6,43	64,67	2,30