

## FOCACCIA BIANCA 30-70

**Chef:** Gianluca Furlan



### RICETTA BASE: FOCACCIA BIANCA 30-70

Ingrediente	Q.tà	%	Costo/Q.ta	Costo/Kg
<b>Robustum</b>	700 g	36,33	0,00	0,00
<b>Tenerum</b>	300 g	15,57	0,00	0,00
<b>Fiocchi di patata [Reire]</b>	100 g	5,19	0,20	0,10
Acqua	680 g	35,29	0,03	0,02
Lievito di birra fresco	35 g	1,82	0,00	0,00
Zucchero semolato	30 g	1,56	0,03	0,01
Sale fino	22 g	1,14	0,02	0,01
Olio extravergine di oliva	60 g	3,11	1,32	0,68
<b>TOTALI</b>	<b>1,927 kg</b>	<b>100,00</b>	<b>1,60</b>	<b>0,83</b>

## FOCACCIA BIANCA 30-70

**Chef:** Gianluca Furlan



---

### PROCEDIMENTO E PARAMETRI DELLA RICETTA BASE

Temperatura di cottura: **200°C Ventola 3**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Alluminio**

Tempo di cottura: **12-15 min**

Valvola: **Aperta**

Raffreddamento: **+4°C Abbattimento**

Stoccaggio / Conservazione: **-18°C Contenitore ermetico**

Temperatura di vendita: **Ambiente**

Durata prodotto: **-18°C 30gg Temperatura ambiente 24 ore**

Impastare i primi 5 ingredienti formando una buona maglia glutinica, dopo di che aggiungere l'olio assieme al sale e lo zucchero e impastare fino a completo assorbimento, sistemare in placca 60-40 precedente ben oleata e far puntare per circa 45 min a 24°26°C dopo di che in frigorifero ben coperta tutta notte. L'indomani mettere a lievitare a 26°-28°C per circa 60-90 min poi mettere in cottura.

## FOCACCIA BIANCA 30-70



**Chef:** Gianluca Furlan

### VALORI NUTRIZIONALI

**Valore Energetico: 229 Kcal, 967 KJ**

Grassi	3,86 g	Lattosio	0,00 g
di cui olii	3,86 g	Acqua	77,14 g
di cui burro 28-32	0,00 g	Solidi Totali	22,88 g
di cui burro cacao	0,00 g	Fibra	2,02 g
di cui acidi grassi saturi	0,59 g	Ceneri	1,48 g
Carboidrati	40,24 g	Altri solidi	4,05 g
di cui zuccheri	3,17 g	Alcool	0,00 g
Proteine	8,27 g	Colesterolo	0,00 mg
Sale	0,11 g	Calcio	0,58 mg
Cacao	0,00 g	POD	1,56
		PAC	1,56



#### Apporto calorico

- Grassi: 15,18%
- Carboidrati: 70,36%
- Proteine: 14,46%

### ALLERGENI:



Cereali contenenti glutine, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti

## FOCACCIA BIANCA 30-70

**Chef:** Gianluca Furlan



Riepilogo Fabbisogno Ingredienti		
Ingrediente	Q.tà	Costo €/Kg
Robustum	700 g	0,00
Acqua	680 g	0,03
Tenerum	300 g	0,00
Fiocchi di patata [Reire]	100 g	0,20
Olio extravergine di oliva	60 g	1,32
Lievito di birra fresco	35 g	0,00
Zucchero semolato	30 g	0,03
Sale fino	22 g	0,02
<b>TOTALI</b>	<b>1,927 kg</b>	<b>1,60</b>

## FOCACCIA BIANCA 30-70

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
Robustum	700 g	36,33 %	0,51	1,13	0,00	0,00	8,77	0,00
Tenerum	300 g	15,57 %	0,22	0,48	0,00	0,00	3,09	0,00
Fiocchi di patata	100 g	5,19 %	0,02	0,00	0,00	0,00	4,73	0,10
Acqua	680 g	35,29 %	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,02
Lievito di birra fresco	35 g	1,82 %	0,00	0,00	0,00	0,00	0,43	0,00
Zucchero semolato	30 g	1,56 %	0,00	1,56	1,56	1,56	1,56	0,01
Sale fino	22 g	1,14 %	0,00	0,00	0,00	0,00	1,18	0,01
Olio extravergine di oliva	60 g	3,11 %	3,11	0,00	0,00	0,00	3,11	0,68
<b>TOTALI</b>	<b>1,927 kg</b>	<b>100,00 %</b>	<b>3,86</b>	<b>3,17</b>	<b>1,56</b>	<b>1,56</b>	<b>22,87</b>	<b>0,82</b>