

GNOCCHI DI PATATE CLASSICI

Chef: Gianluca Furlan



RICETTA BASE: GNOCCHI DI PATATE CLASSICI

Ingrediente	Q.tà	%	Costo/Q.ta	Costo/Kg
Patate bollite base per gnocchi (RB)	600 g	58,71	0,04	0,04
Farina W 220/260 P/L 0,50-0,55	150 g	14,68	0,20	0,19
Amido di mais	65 g	6,36	0,14	0,14
Uova intere	120 g	11,74	0,36	0,35
Sale fino	10 g	0,98	0,01	0,01
Parmigiano Reggiano	75 g	7,34	0,00	0,00
Noce moscata	2 g	0,20	0,00	0,00
TOTALI	1,022 kg	100,00	0,74	0,73

GNOCCHI DI PATATE CLASSICI

Chef: Gianluca Furlan



PROCEDIMENTO E PARAMETRI DELLA RICETTA BASE

Temperatura di cottura: **96°C forno a vapore o acqua bollente**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Microforata**

Tempo di cottura: **3-5 min da quando vengono a galla 2 min di cottura**

Valvola: **Aperta**

Raffreddamento: **Temperatura ambiente con olio di semi**

Stoccaggio / Conservazione: **-18°C In sacchetti sottovuoto**

Temperatura di vendita: **+4°C Ben chiusi in contenitore ermetico**

Durata prodotto: **-18°C 30gg +4°C 3-5gg in contenitori ermetici**

Pelare le patate ancora calde dopo cottura, schiacciarle con lo schiaccia patate a disco fine o passare con disco fine nel trita carne e stendere su una spianatoia o su bancone preferibilmente di marmo.

Aggiungere le uova la farina il Parmigiano, il sale, il pepe e la noce moscata ed amalgamare il tutto fino a impasto sodo e copatto.

Stendere poi poco alla volta l'impasto e formare dei cordoni di diametro 2 cm; infarinarli leggermente e tagliarli di lunghezza 3-4 cm e formare il nostro gnocco, rigarli sull'apposita riga gnocchi o su una forchetta oppure lasciarli lisci.

N.B: L'impasto degli gnocchi si può utilizzare anche per creare dei tortelli di patate ripieni, e si possono anche insaporire con spezie come paprika, curry, raspadura di limone e arancio, delle erbe tritate e quant'altro, in più le patate bollite si possono anche fare al forno a vapore e procedere in egual modo, oppure anche sotto sale o al cartoccio.

GNOCCHI DI PATATE CLASSICI



Chef: Gianluca Furlan

RICETTA BASE inserita come ingrediente: **PATATE BOLLITE BASE PER GNOCCHI**

Ingrediente	Q.tà	%	Costo/Q.ta	Costo/Kg
Patate	600 g	12,54	0,78	0,16
Acqua	4,000kg	83,61	0,20	0,04
Rosmarino fresco	5 g	0,10	0,00	0,00
Timo fresco	5 g	0,10	0,00	0,00
Citronella	7 g	0,15	0,00	0,00
Buccia di limone	6 g	0,13	0,00	0,00
Buccia d'arancio	6 g	0,13	0,00	0,00
Salvia fresca	5 g	0,10	0,00	0,00
Scalogno	50 g	1,05	0,00	0,00
Sale fino	100 g	2,09	0,10	0,02
TOTALI	4,784 kg	100,00	1,08	0,23

Temperatura di cottura: **96°C forno a vapore o acqua bollente**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Microforata**

Tempo di cottura: **35-45 min**

Valvola: **Aperta**

Raffreddamento: **Temperatura ambiente**

Stoccaggio / Conservazione: **+4°C In contenitore ermetico**

Temperatura di vendita: **+4°C In contenitore ermetico**

Durata prodotto: **+4°C 4-6gg Ben coperte in contenitori ermetici**

Lavare bene le patate versare in una pentola e aggiungere tutti gli ingredienti e portare a bollore una volta che bolle abbassare la fiamma e fare sobbollire per circa 35-40 min, a cottura ultimata scolare su teglia forata o scolapaste cospargere con 10g di sale grosso coprire con un canovaccio o con carta assorbente inumidita da 50g di vino bianco.

Farle riposare poi per un'oretta circa.

Tenere a pronto uso per tutte le preparazioni all'occorrenza, tipo gnocchi, tortelli di patate, purè, patate saltate e quant'altro.

GNOCCHI DI PATATE CLASSICI



Chef: Gianluca Furlan

VALORI NUTRIZIONALI

Valore Energetico: 141 Kcal, 593 KJ

Grassi	4,65 g	Lattosio	0,00 g
di cui olii	1,35 g	Acqua	78,72 g
di cui burro 28-32	3,24 g	Solidi Totali	21,15 g
di cui burro cacao	0,00 g	Fibra	0,32 g
di cui acidi grassi saturi	1,67 g	Ceneri	2,42 g
Carboidrati	18,45 g	Altri solidi	17,44 g
di cui zuccheri	0,47 g	Alcool	0,00 g
Proteine	6,30 g	Colesterolo	50,14 mg
Sale	0,57 g	Calcio	90,35 mg
Cacao	0,00 g	POD	0,00
		PAC	0,00



Apporto calorico

- Grassi: 29,69%
- Carboidrati: 52,42%
- Proteine: 17,89%

ALLERGENI:



Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova

GNOCCHI DI PATATE CLASSICI

Chef: Gianluca Furlan



Riepilogo Fabbisogno Ingredienti		
Ingrediente	Q.tà	Costo €/Kg
Acqua	502 g	0,03
Farina W 220/260 P/L 0,50-0,55	150 g	0,20
Uova intere	120 g	0,36
Patate	75 g	0,10
Parmigiano Reggiano	75 g	0,00
Amido di mais	65 g	0,14
Sale fino	23 g	0,02
Scalogno	6 g	0,00
Noce moscata	2 g	0,00
Citronella	1 g	0,00
Buccia di limone	1 g	0,00
Buccia d'arancio	1 g	0,00
Rosmarino fresco	1 g	0,00
Timo fresco	1 g	0,00
Salvia fresca	1 g	0,00
TOTALI	1,022 kg	0,84

GNOCCHI DI PATATE CLASSICI

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
Patate bollite base per gnocchi	600 g	58,71 %	0,01	0,12	0,00	0,00	2,95	0,04
Farina W 220/260 P/L 0,50-0,55	150 g	14,68 %	0,15	0,18	0,00	0,00	1,99	0,19
Amido di mais	65 g	6,36 %	0,00	0,00	0,00	0,00	5,88	0,14
Uova intere	120 g	11,74 %	2,23	0,04	0,00	0,00	3,94	0,35
Sale fino	10 g	0,98 %	0,00	0,00	0,00	0,00	1,02	0,01
Parmigiano Reggiano	75 g	7,34 %	2,13	0,07	0,00	0,00	5,18	0,00
Noce moscata	2 g	0,20 %	0,07	0,06	0,00	0,00	0,19	0,00
TOTALI	1,022 kg	100,00 %	4,59	0,47	0,00	0,00	21,15	0,73