

## PASTA CREPPELE ALLE POLVERI AROMATICHE

**Chef:** Gianluca Furlan



### RICETTA BASE: PASTA CREPPELE ALLE POLVERI AROMATICHE

Ingrediente	Q.tà	%	Costo/Q.ta	Costo/Kg
<b>Farina W 220/260 P/L 0,50-0,55</b>	225 g	22,46	0,29	0,29
<b>Uova intere</b>	240 g	23,95	0,72	0,72
<b>Latte intero UHT</b>	500 g	49,90	0,00	0,00
<b>Burro cremoso [Standard]</b>	25 g	2,50	0,00	0,00
Polveri aromatiche varie	12 g	1,20	0,00	0,00
<b>TOTALI</b>	<b>1,002 kg</b>	<b>100,00</b>	<b>1,01</b>	<b>1,01</b>



**Chef:** Gianluca Furlan

### PROCEDIMENTO E PARAMETRI DELLA RICETTA BASE

Temperatura di cottura: **200°C Forno ventilato 210°C Padella antiaderente o ferro**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Alluminio**

Tempo di cottura: **Forno 4-5 min Padella 2-3 min**

Valvola: **Aperta**

Raffreddamento: **Temperatura ambiente**

Stoccaggio / Conservazione: **-18°C Abbattitore ben coperte ermeticamente o sottovuoto**

Temperatura di vendita: **Temperatura ambiente**

Durata prodotto: **-18°C 30gg Temperatura ambiente 1gg**

Mettere tutti i liquidi tranne il burro in una caraffa e con un mini pimer mischiare tutto assieme, in seguito aggiungere la farina e infine il burro fuso, filtrare con passino maglia fine, poi aggiungere le polveri aromatiche tipo Zafferano, Curry, Paprika e quant'altro, mettere in frigorifero +4°C a riposare 30 min poi formare le proprie crespelle.

N.B: Se vogliamo invece che cuocerle in padella farle direttamente in placca 60-40 alluminio basta versare su placca pre infornata calda a 200°C secco ventola piena l'impasto e farlo colare per bene fino a completa stesa, dopo di che infornare per circa 4-5 min una volta cotta levare e sistemare in altra placca per il raffreddamento. Molto utili per creare delle lasagne di crepes oppure dei cannelloni o quant'altro. Possibile anche aromatizzare con polveri aromatiche l'impasto aggiungendo al totale impasto 16g di polvere.



**Chef:** Gianluca Furlan

**VALORI NUTRIZIONALI**

**Valore Energetico: 195 Kcal, 818 KJ**

Grassi	8,92 g	Lattosio	2,31 g
di cui olii	2,67 g	Acqua	79,57 g
di cui burro 28-32	6,15 g	Solidi Totali	20,45 g
di cui burro cacao	0,00 g	Fibra	0,40 g
di cui acidi grassi saturi	3,23 g	Ceneri	0,68 g
Carboidrati	21,09 g	Altri solidi	16,42 g
di cui zuccheri	0,39 g	Alcool	0,00 g
Proteine	7,62 g	Colesterolo	97,09 mg
Sale	0,19 g	Calcio	78,54 mg
Cacao	0,00 g	POD	0,00
		PAC	0,00



**Apporto calorico**

- Grassi: 41,14%
- Carboidrati: 43,24%
- Proteine: 15,62%

**ALLERGENI:**



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

## PASTA CRESPELLE ALLE POLVERI AROMATICHE



**Chef:** Gianluca Furlan

Riepilogo Fabbisogno Ingredienti		
Ingrediente	Q.tà	Costo €/Kg
Latte intero UHT	500 g	0,00
Uova intere	240 g	0,72
Farina W 220/260 P/L 0,50-0,55	225 g	0,29
Burro cremoso [Standard]	25 g	0,00
Polveri aromatiche varie	12 g	0,00
<b>TOTALI</b>	<b>1,002 kg</b>	<b>1,01</b>

## PASTA CREPPELE ALLE POLVERI AROMATICHE

**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
Farina W 220/260 P/L 0,50-0,55	225 g	22,46 %	0,22	0,27	0,00	0,00	3,05	0,29
Uova intere	240 g	23,95 %	4,55	0,09	0,00	0,00	8,04	0,72
Latte intero UHT	500 g	49,90 %	1,83	0,00	0,00	0,00	6,21	0,00
Burro cremoso	25 g	2,50 %	2,05	0,00	0,00	0,00	2,08	0,00
Polveri aromatiche varie	12 g	1,20 %	0,17	0,03	0,00	0,00	1,07	0,00
<b>TOTALI</b>	<b>1,002 kg</b>	<b>100,00 %</b>	<b>8,82</b>	<b>0,39</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>20,45</b>	<b>1,01</b>