

# PASTA FRESCA ALL'UOVO TUTTI GUSTI E USI CON POLVERI E AROMI ESSICCATI



**Chef:** Gianluca Furlan

## RICETTA BASE: PASTA FRESCA ALL'UOVO TUTTI GUSTI E USI CON POLVERI E AROMI ESSICCATI

Ingrediente	Q.tà	%	Costo/Q.ta	Costo/Kg
<b>Farina W 160/200 P/L 0,45-0,50</b>	150 g	21,28	0,20	0,28
<b>Farina di semola di grano duro</b>	350 g	49,65	0,00	0,00
<b>Uova intere</b>	110 g	15,60	0,33	0,47
<b>Tuorli d' uovo</b>	40 g	5,67	0,20	0,28
<b>Paste aromatiche varie</b>	20 g	2,84	0,00	0,00
Vino bianco 11 vol%	35 g	4,96	0,00	0,00
<b>TOTALI</b>	<b>705 g</b>	<b>100,00</b>	<b>0,73</b>	<b>1,03</b>



**Chef:** Gianluca Furlan

---

**PROCEDIMENTO E PARAMETRI DELLA RICETTA BASE**

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

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Microforata**

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

Valvola: **Aperta**

Raffreddamento: **-18°C Abbattitore**

Stoccaggio / Conservazione: **-18°C In sottovuoto o contenitori ermetici**

Temperatura di vendita: **+4°C Ben confezionati**

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

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria assieme ed impastare fino ad avere un impasto sodo e omogeneo.  
Sistemare in sacchetto sottovuoto lasciare riposare almeno 12 ore poi sfogliare e trafilare a piacere.  
Buona per fare tutti i tipi di pasta con tutti i gusti e abbinamenti.



**Chef:** Gianluca Furlan

**VALORI NUTRIZIONALI**

<b>Valore Energetico: 144 Kcal, 605 KJ</b>			
Grassi	6,38 g	Lattosio	0,00 g
di cui olii	3,08 g	Acqua	85,34 g
di cui burro 28-32	3,18 g	Solidi Totali	14,66 g
di cui burro cacao	0,00 g	Fibra	0,98 g
di cui acidi grassi saturi	1,28 g	Ceneri	0,57 g
Carboidrati	15,75 g	Altri solidi	15,35 g
di cui zuccheri	0,20 g	Alcool	0,43 g
Proteine	5,93 g	Colesterolo	119,55 mg
Sale	0,06 g	Calcio	20,14 mg
Cacao	0,00 g	POD	0,05
		PAC	3,22



**Apporto calorico**

- Grassi: 39,83%
- Carboidrati: 43,71%
- Proteine: 16,46%

**ALLERGENI:**



Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Frutta a guscio, Lupini e prodotti a base di lupini



**Chef:** Gianluca Furlan

<b>Riepilogo Fabbisogno Ingredienti</b>		
<b>Ingrediente</b>	<b>Q.tà</b>	<b>Costo €/Kg</b>
Farina di semola di grano duro	350 g	0,00
Farina W 160/200 P/L 0,45-0,50	150 g	0,20
Uova intere	110 g	0,33
Tuorli d' uovo	40 g	0,20
Vino bianco 11 vol%	35 g	0,00
Paste aromatiche varie	20 g	0,00
<b>TOTALI</b>	<b>705 g</b>	<b>0,73</b>

## PASTA FRESCA ALL'UOVO TUTTI GUSTI E USI CON POLVERI E AROMI ESSICCATI

**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 160/200 P/L 0,45-0,50	150 g	21,28 %	0,00	0,06	0,00	0,00	3,31	0,28
Farina di semola di grano duro	350 g	49,65 %	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Uova intere	110 g	15,60 %	2,97	0,06	0,00	0,00	5,24	0,47
Tuorli d' uovo	40 g	5,67 %	1,70	0,03	0,00	0,00	2,87	0,28
Paste aromatiche varie	20 g	2,84 %	1,59	0,00	0,00	0,00	2,76	0,00
Vino bianco 11 vol%	35 g	4,96 %	0,00	0,04	0,05	3,22	0,48	0,00
<b>TOTALI</b>	<b>705 g</b>	<b>100,00 %</b>	<b>6,26</b>	<b>0,19</b>	<b>0,05</b>	<b>3,22</b>	<b>14,66</b>	<b>1,03</b>