Data di stampa 17.02.2023

Gelato al miele

	Peso Miscela					
Ingredienti	**100 g**	**500 g**	**750 g**	**1’000 g**	**5’000 g**	**10’000 g**
Latte Intero	59.50	297.60	446.40	595.20	2’976.00	5’952.00
Panna 35%	17.80	89.00	133.50	178.00	890.00	1’780.00
Latte in Polvere Magro	4.10	20.40	30.60	40.80	204.00	408.00
Farina di semi di carrube	0.40	2.00	3.00	4.00	20.00	40.00
Saccarosio	4.70	23.60	35.40	47.20	236.00	472.00
Miele	9.40	47.20	70.80	94.40	472.00	944.00
Glucosio atomizzato 39 DE	4.00	20.20	30.30	40.40	202.00	404.00
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
Food Cost Ricetta	*0.51 CHF*	*2.53 CHF*	*3.79 CHF*	*5.06 CHF*	*25.29 CHF*	*50.58 CHF*

Valori Ricetta

Zuccheri	16.3%
Grassi	8.4%
SLNG	10.3%
Altri Solidi	0.4%
Solidi Totali	35.5%
POD	17.9%
PAC	29.9%
Temperatura di servizio	-15 °C
Calorie	184 kcal
Food cost / kg	5.06 CHF

Appunti ricetta

Unire le polveri, scaldare il latte, aggiungere la panna a 30°, poi il miele e le polveri a 50°C, pastorizzare 2 min a 80°, abbattere, maturare 8-12 ore, mantecare. Servire con latte croccante