

Dulce de leche

Ingredienti	Peso Miscela					
	250 g	500 g	750 g	1'000 g	5'000 g	10'000 g
Latte Intero	115.90	231.70	347.60	463.50	2'317.50	4'635.00
Panna 35%	36.20	72.30	108.50	144.70	723.40	1'446.80
Uova (Tuorlo 1=20gr)	14.40	28.80	43.20	57.60	288.00	576.00
Farina di semi di carrube	0.50	1.00	1.50	2.00	10.00	20.10
Saccarosio	14.40	28.80	43.20	57.60	288.00	576.00
Destrosio	10.70	21.40	32.20	42.90	214.30	428.70
Dulce de leche (latte condensato)	57.90	115.90	173.80	231.70	1'158.70	2'317.50
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-

Valori Ricetta

Zuccheri	20.1%
Grassi	10.4%
SLNG	9.7%
Altri Solidi	1.2%
Solidi Totali	41.5%
POD	19.4%
PAC	27.0%
Temperatura di servizio	-13 °C
Calorie	218 kcal



Appunti ricetta

Dulce de leche da latte condensato (100°C x 3h), unire polveri a latte e panna, poi tuorli e dulce de leche. Pastorizzare 2m, abbattere e mantecare.