

WEBINAR CROQUETAS			
Fecha	7-6-23		
Producto	CROQUETAS PAELLA VALENCIANA	RECETA DEMO	
CÓDIGO	INGREDIENTES	KILOS	%
	AGUA	1000,000	65,10
13770005	SALSA BECHAMEL	200,000	13,02
22790005	ROUX BRILLANTE	80,000	5,21
40509001	GELATINA	20,000	1,30
	SAL	8,000	0,52
22760005	FONDO SABOR VLC	20,000	1,30
22980005	SALSA BASE DE TOMATE	8,000	0,52
	POLLO FRITO/ASADO/COCIDO	200,000	13,02
	ENCOLADO		0,00
1656.96.05	ENCOLANTE RPC-2		0,00
41370005	PAN RALLADO NATURAL "SIN GLUTEN"		0,00
			0,00
<b>TOTAL</b>		<b>1536,000</b>	<b>100,00</b>



<b>Cliente</b>	<b>WEBINAR CROQUETAS</b>		
<b>Fecha</b>	<b>7-6-23</b>		
<b>Producto</b>	<b>DELICIAS SABOR PIZZA</b>	<b>RECETA DEMO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>KILOS</b>	<b>%</b>
<b>N101144A</b>	<b>DELICIAS DE PIZZA</b>	<b>250,000</b>	<b>25,00</b>
	<b>SAL</b>	<b>10,000</b>	<b>1,00</b>
	<b>TROPEZONES 4 mm (JAMÓN COCIDO/PEPPERONI/JAMÓN CURADO)</b>	<b>70,000</b>	<b>7,00</b>
	<b>QUESO NO FUNDENTE PICADO (4 mm)</b>	<b>70,000</b>	<b>7,00</b>
	<b>AGUA FRÍA</b>	<b>600,000</b>	<b>60,00</b>
	<b>ENCOLADO</b>		<b>0,00</b>
<b>1656.96.05</b>	<b>ENCOLANTE RPC-2</b>		<b>0,00</b>
<b>41980005</b>	<b>PAN SIN GLUTEN DE ARROZ</b>		<b>0,00</b>
			<b>0,00</b>
<b>TOTAL</b>		<b>1000,000</b>	<b>100,00</b>

**PREPARACIÓN:**

**Mezclar las delicias de pizza con la sal**

**Incorporar los tropezones elegidos y el queso y mezclar bien**

**Añadir el agua fría y homogeneizar rápidamente**

**Formar las delicias al peso deseado**

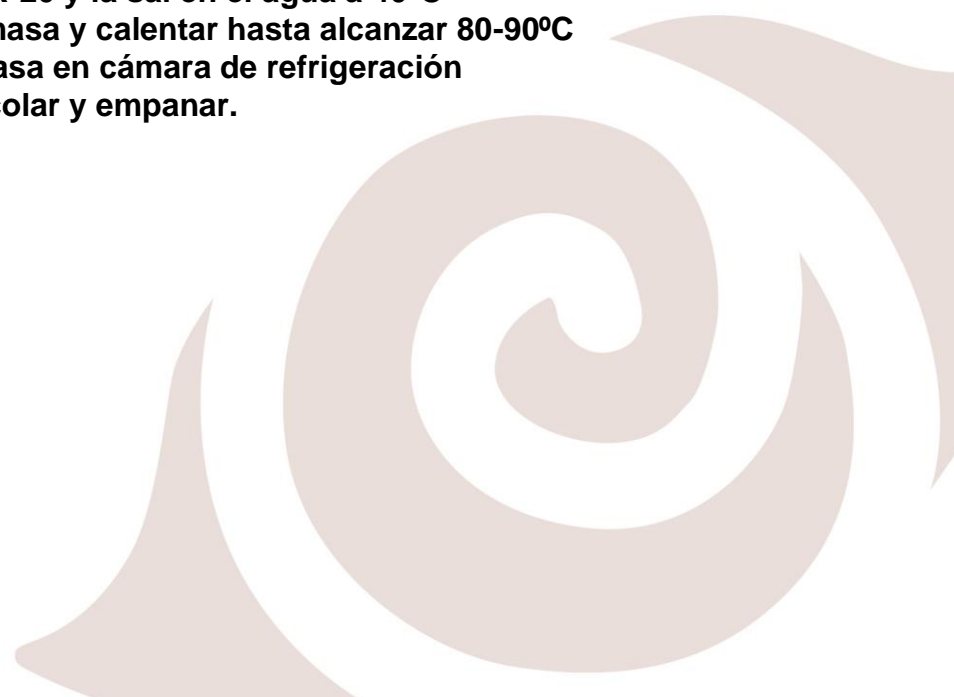
**Encolar y empanar**

**Mantener refrigerado entre 2°C/4°C o abatir hasta su congelación**

<b>Cliente</b>	<b>WEBINAR CROQUETAS</b>		
<b>Fecha</b>	<b>7-6-23</b>		
<b>Producto</b>	<b>CROQUETAS JAMÓN</b>	<b>RECETA DEMO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>KILOS</b>	<b>%</b>
	<b>AGUA FRÍA</b>	<b>1000,000</b>	<b>54,20</b>
<b>16530020</b>	<b>BECHAMEL PR-20 CF</b>	<b>400,000</b>	<b>21,68</b>
	<b>TACOS DE JAMÓN CURADO</b>	<b>200,000</b>	<b>10,84</b>
	<b>ACEITE GIRASOL</b>	<b>140,000</b>	<b>7,59</b>
	<b>SAL</b>	<b>5,000</b>	<b>0,27</b>
	<b>CEBOLLA FRITA</b>	<b>100,000</b>	<b>5,42</b>
			<b>0,00</b>
			<b>0,00</b>
			<b>0,00</b>
			<b>0,00</b>
			<b>0,00</b>
			<b>0,00</b>
			<b>0,00</b>
			<b>0,00</b>
			<b>0,00</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>1845,000</b>	<b>100,00</b>

**PREPARACIÓN:**

Sofreír la cebolla, cortada fina con el aceite y al final añadir los tacos de jamón curado  
 Disolver la BECHAMEL PR-20 y la sal en el agua a 40°C  
 Incorporar el sofrito a la masa y calentar hasta alcanzar 80-90°C  
 Abatir o dejar enfriar la masa en cámara de refrigeración  
 Formar las croquetas, encolar y empanar.



<b>Cliente</b>	<b>WEBINAR CROQUETAS</b>		
<b>Fecha</b>	<b>7-6-23</b>		
<b>Producto</b>	<b>CROQUETAS DE POLLO SIN GLUTEN</b>	<b>RECETA DEMO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>KILOS</b>	<b>%</b>
	<b>AGUA FRÍA</b>	<b>1000,000</b>	<b>55,62</b>
<b>19410005</b>	<b>INSTANTANEA SIN GLUTEN</b>	<b>350,000</b>	<b>19,47</b>
	<b>CARNE DE POLLO COCIDA/ASADA</b>	<b>200,000</b>	<b>11,12</b>
	<b>ACEITE GIRASOL</b>	<b>140,000</b>	<b>7,79</b>
	<b>SAL</b>	<b>8,000</b>	<b>0,44</b>
	<b>CEBOLLA FRITA</b>	<b>100,000</b>	<b>5,56</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>1798,000</b>	<b>100,00</b>

**PREPARACIÓN:**

**Sofreír la cebolla, cortada fina con el aceite y al final añadir el pollo picado por placa de 4/6 mm.**

**Disolver la INSTANTANEA SIN GLUTEN y la sal en el agua fría**

**Incorporar el sofrito a la masa y mezclar hasta homogeneizar**

**Abatir o dejar enfriar la masa en cámara de refrigeración**

**Formar las croquetas, encolar y empanar.**



<b>Cliente</b>	<b>WEBINAR CROQUETAS</b>				
<b>Fecha</b>	<b>25/05/2023.</b>				
<b>Producto</b>	<b>CROQUETAS DULCES</b>	<b>CHOCOLATE</b>		<b>MERMELADA</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>KILOS</b>	<b>%</b>	<b>KILOS</b>	<b>%</b>
13770001	SALSA BECHAMEL PROFOOD	200,000	11,73	200,000	10,00
40509001	GELATINA200/220 BLOMS	20,000	1,17	20,000	1,00
22790005	ROUX OSCURO	80,000	4,69	80,000	4,00
	AZUCAR	100,000	5,87		
	SAL	5,000	0,29		
	LECHE ENTERA.	1000,000	58,65		
	CHOCOLATE 80% DE CACAO	300,000	17,60		
	MERMELADA DE MELOCOTON			800,000	40,00
	AGUA			500,000	25,00
	ZUMO DE MELOCOTÓN			400,000	20,00
	<b>TOTAL</b>	<b>1705,000</b>	<b>100,00</b>	<b>2000,000</b>	<b>100,00</b>

**PREPARACIÓN:**

**DISOLVEMOS EL CHOCOLATE Y EL AZUCAR EN LA LECHE A UNA TEMPERATURA DE 50 GRADOS AGREGAMOS EL RESTO DE INGREDIENTES**

**Y FORMAMOS LA BECHAMEL CON AGITACION EN EL CASO DE MERMELADAS SEGÚN SU INTENSIDAD UTILIZAR H2O O LECHE.**

<b>Cliente</b>	<b>WEBINAR CROQUETAS</b>								
<b>Fecha</b>	<b>07/06/2023</b>								
<b>Producto</b>	<b>COLORES PANES</b>	<b>INSTANTANEA SIN GLUTEN POLLO</b>		<b>DELICIAS CHORIZO</b>		<b>DELICIAS JAMON</b>		<b>DELICIAS JAMON Y QUESO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>KILOS</b>	<b>%</b>	<b>KILOS</b>	<b>%</b>	<b>KILOS</b>	<b>%</b>	<b>KILOS</b>	<b>%</b>
41980005	PAN SIN GLUTEN DE ARROZ	200	90,91						
40840015	PANKO CRUSTY			200	90,91	200	90,9	200	90,91
24280002	MARINE CHEF PARIS	20	9,09						
24350002	MARINE CHEF TOKIO			20	9,09				
23290002	MARINE CHEF AL-ANDALUS					20	9,09		
1741.99.02	MARINADO PROVENZAL							20	9,09
<b>TOTAL</b>		<b>220</b>	<b>100</b>	<b>220</b>	<b>100</b>	<b>220</b>	<b>100</b>	<b>220</b>	<b>100</b>

**PREPARACIÓN:**

Se incorpora el marinado elegido al pan y se mezcla hasta homogeneizar

