

Receta **GRANIZADO** de: **LIMÓN**

Fecha de creación o modificación: **01/08/2003**

Pinche aquí para definir la maquinarias

Nombre del heladero **ROBERTO**

Tiempo de fabricación en minutos del mix elaborado **10**

Ingrediente	En %	Cantidad	Azúcar	Grasas	SLNG.	O. Sdos.	Calorías	Coste
ZUMO DE LIMÓN	12.58	2000	172	0	0	22	774	2.00 €
AZÚCAR	11.95	1900	1900	0	0	0	7600	1.35 €
AGUA	75.47	12000	0	0	0	0	0	0.00 €
RASPADURA DE 2 LIMONES	0.00							
	0.00							
	0.00							
	0.00							
	0.00							
	0.00							
	0.00							
TOTAL MIX		15900	2072	0	0	22	8374	3.35 €

COSTE DE PRODUCCIÓN TOTAL

1,68 €

COSTE GLOBAL POR LITRO

,23 €

CALORÍAS POR 100 GR.

52,67

TOTAL EN % 13.03 0.00 0.00 .14

% SÓLIDOS TOTALES 13,17











TOTAL MIX DESEADO

COSTE POR LITRO DE MIX ,21 €

TOTAL MIX ELABORADO 15900

Observaciones:

Primero se preparan y se mezclan todos los ingredientes, después se echan en la granizadora mantecadora. Al tener un porcentaje de azúcar de un 12-13% el agua se va cristalizando poco a poco, por lo que tendremos el efecto de raspado de hielo sin raspar.


 **Buscar**
 **Listado Recetas**
 **Dtos fijos**
 **Nueva Receta**
 **Eliminar Receta**
 **Menú**
 **Receta Anterior**
 **Receta Posterior**
 **Salir**