

## Fitxes tècniques de fabricació

Fitxa de producció: LLUÍS343

Nom / Empresa:

Realitzat per

Classificaci

Preu de cost sense IVA

Denominació

Quantitat

Unitat

TIANET- COCA DE GARROVA I TARONJA

10

u.

1000,0 cl TIANET- COCA DE GARROVA I TARONJA

Ingredient/s i recepta/es

Quantitat

Unitat

Pes

COCA DE GARROVA I TARONJA

1200,0

g

1200,0 g

CREMA DE GARROVA I TARONJA

300,0

g

300,0 g

GLAÇA TARONJA

200,0

g

200,0 g

1.200,0 g COCA DE GARROVA I TARONJA per a "TIANET- COCA DE GARROVA I TARONJA"

Ingredient/s i recepta/es

Quantitat

Unitat

Pes

FARINA DE FORÇA

480,6

g

480,6 g

Ous

151,8

g

151,8 g

Llevat

35,4

g

35,4 g

Oli

101,2

g

101,2 g

Sucre

177,1

g

177,1 g

Patates

227,7

g

227,7 g

GARROVA BIO EN POLS

25,3

g

25,3 g

Sal

1,0

g

1,0 g

Pastau tots els ingredients fins a obtenir una massa llisa i elàstica.  
Deixau-ho fermentar fins que tripliqui el seu volum.  
Tornau-ho a pastar per a eliminar els gasos de la fermentació.  
Dividiu-ho en petites porcions, a gust (nosaltres les feim de 20 g), i posau-ho en un motlo circular.  
Deixau-ho fermentar de nou fins que el volum es tripliqui.  
Coeu-ho al forn ja calent a 180°C entre 10 i 15 minuts, depenent del forn.  
Deixau-ho refredar.

300,0 g CREMA DE GARROVA I TARONJA para "TIANET- COCA GARROVA I TARONJA"

Ingredient/s i recepta/es

Quantitat

Unitat

Pes

PRALINÉ D'AMETLES 70%

95,9

g

95,9 g

## Fitxes tècniques de fabricació

Fitxa de producció : LLUÍS343

300,0 g CREMA DE GARROVA I TARONJA per aa "TIANET- COCA DE GARROVA I TARONJA"

| Ingredient/s i recepta/es        | Quantitat | Unitat | Pes    |
|----------------------------------|-----------|--------|--------|
| POLS DE GARROVA                  | 60,0      | g      | 60,0 g |
| OLI D'OLIVA VERGE EXTRA BIDÓ 5 l | 48,0      | g      | 48,0 g |
| Llet d'ametla                    | 62,1      | g      | 62,1 g |
| Suc de taronja                   | 33,8      | g      | 33,8 g |
| Ratllar                          |           |        |        |
| Taronja/ges                      | 0,2       | g      | 0,2 g  |

Capolau tots els ingredients junts fins a obtenir una crema homogènia.

95,9 g PRALINÉ D'AMETLES 70% per a "CREMA DE GARROVA I TARONJA"

| Ingredient/s i recepta/es | Quantitat | Unitat | Pes    |
|---------------------------|-----------|--------|--------|
| Torrar                    |           |        |        |
| Ametles                   | 67,1      | g      | 67,1 g |
| Sucre de llustre          | 28,3      | g      | 28,3 g |
| Sal                       | 0,5       | g      | 0,5 g  |

Torrau les ametles al forn a 150°C durant 10 minuts i després 10 minuts més amb el tir obert. Deixau-les refredar, capolau-les i feis-ne una pasta en una batedora de mà.  
Afegiu-hi el sucre i la sal.

200,0 g GLAÇA DE TARONJA per a "TIANET- COCA de GARROVA I TARONJA"

| Ingredient/s i recepta/es | Quantitat | Unitat | Pes     |
|---------------------------|-----------|--------|---------|
| Sucre de llustre          | 153,8     | g      | 153,8 g |
| Suc de taronja            | 46,2      | g      | 46,2 g  |

Mesclau el sucre amb el suc de taronja fins a obtenir una pasta homogènia.  
Pintau-hi els tianets una vegada cuits. Finalment, ratllau-hi pell de taronja per damunt.