

Ricettario Antica Osteria del Porto - Lugano

Ricetta 1	MOUSSE ALLE CASTAGNE	30.09.2007
Autore: P.Gabriele		Numero porzioni: 20

Nr.	Quant.	Unità	Articolo	Preparazione	Prezzo unitario	Prezzo totale
	300	gr.	Fondente bianco	1. Sciogliere a bagno maria il fondente.		
	50	gr.	Zucchero al velo	2. Montare a crema i tuorli e lo zucchero		
	3	pz.	Tuorli d'uovo			
	0.5	kg.	Purea di marroni	3. Riscaldare leggermente a bagno maria(30°) fino a		
	0.5	dl.	Kirsch	ottenere la purea omogenea, quindi aggiungere il		
				kirsch alla massa.		
				4. Aggiungere i marroni alle uova e dopo al fondente.		
	0.7	kg.	Panna montata	5. Lavorare la massa lentamente e non a lungo.		
				6. Infine amalgamare alla panna montata.		
				7. Mettere la mousse in frigo subito e servire dopo		
				ca.24 ore.		
				!!!!!!! importante che le masse abbiano la stessa temperatura		
				di ca. 25/30° una volta amalgamate metterle in frigo		
				prima di aggiungere la panna montata		

<p>Difficoltà d'esecuzione</p> <p>Facile <input type="checkbox"/></p> <p>Media <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Difficile <input type="checkbox"/></p>	<p>Totale costo merce</p> <p>Costo per porzione</p> <p>Prezzo di vendita per porzione</p> <p>Prezzo di vendita effettivo</p> <p>Rendita lorda %</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Tipo proposta</p> <p>Standard <input type="checkbox"/></p> <p>Piatto del giorno <input type="checkbox"/></p> <p>Proposta mensile <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Diversi <input type="checkbox"/></p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--