

Bizcocho de Calabaza y Nueces



Ingredientes	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Crema de Calabaza Campofrio HealthCare	0,80	Ltr	3,83	€/Ltr	3,064
Huevos	4,00	Ud	0,11	€/Ud	0,44
Harina	0,20	Kg	0,7	€/Kg	0,14
Levadura en Polvo	0,02	Kg	23,96	€/Kg	0,4792
Sal	0,01	Kg	0,23	€/Kg	0,00276
Pimienta Negra molida	0,01	Kg	9,8	€/Kg	0,049
Aove	0,12	Ltr	3,33	€/Ltr	0,3996
Nueces	0,15	Kg	22,12	€/Kg	3,318

Coste 7,89 €

Elaboración

1. Batir los Huevos y Agregar el resto de ingredientes: harina + Crema de Zanahoria + Levadura + Sal + Pimienta y Aove
2. Mezclar hasta obtener una masa homogénea
3. Encamisar los moldes seleccionados con Mantequilla y Harina, rellenarlos con la mezcla base hasta la mitad de su capacidad
4. Introducir en la mezcla moldeada, las Nueces Peladas
5. Hornear a 160º C durante 30 minutos
6. Desmoldar los Bizcochos y presentarlos en el plato seleccionado

Especificaciones Técnicas

De ésta receta, obtendremos 1 Kg neto de preparación, con lo que si optamos por hacer "Piezas Individuales" de unos 40 grs, el coste por unidad será:

$$1.000 / 40 = 25 \text{ Uds} \quad 7,89 / 25 = 0,31 \text{ €/Ud}$$

Información de Alérgenos



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef