



**IISS**  
**A. Mantegna**  
**BRESCIA**

**RICHIESTA MATERIALE DI**  
**CONSUMO**  
**LABORATORIO PASTICCERIA**  
**CLASSI**  
**A.S.**

Mod.Mat. Cons.Past3.

Vers. 1

Pag. 1 di 1



**SPESA ESERCITAZIONE PRATICA CLASSI**  
**MENU N°**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>QUANT.</b>	<b>INGREDIENTI</b>	<b>QUANT.</b>
<b>Farine e amidi</b>		<b>Cioccolato e confetture</b>	
FARINA W 220		CACAO AMARO	
FARINA W 330		CIOCCOLATO FONDENTE	
		GOCCE DI CIOCCOLATO	
<b>Dolcificanti, aromi e essenze</b>			
ZUCCHERO SEMOLATO			
ZUCCHERO A VELO			
		<b>Latticini e derivati</b>	
		BURRO	
		MARGARINA SFOGLIA	
		LATTE INTERO UHT	
		YOGURT magro	
		RICOTTA	
<b>Frutta fresca, sciroppata e secca</b>		PANNA	
MANDORLE A SCAGLIE			
MANDORLE			
MELE		<b>Distillati e liquori</b>	
ARANCE		BRANDY	
LIMONI			
MACEDONIA FRUTTA CAND.			
GRANELLA DI NOCCIOLA			
UVETTA SULTANINA			
PINOLI			
		<b>Varie</b>	
		UOVA	
		SALE FINO	
<b>Lieviti, gelatine e addensanti</b>		OLIO DI SEMI	
LIEVITO PER DOLCI		SAC A POCHE	
VANILLINA			
CANNELLA			