



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°

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