

Nome	Bolinho de Presunto			Número de Porções	170	
Tempo de preparo	02:03	Custos		Quantidades		
Ingredientes	Unidade	Preço Unitário	Total	FC	Peso bruto (kg)	Peso Líquido (kg)
Salgazin	1 kg		R\$ -	#DIV/0!	0	
Agua	2,3 l		R\$ -	#DIV/0!		
Caldo de Legumes	100 g		R\$ -	#DIV/0!		
Besciamella	200g		R\$ -	#DIV/0!		
Presunto	800 g		R\$ -	#DIV/0!		
Fiocogel	250g		R\$ -	#DIV/0!		
Agua para Fiocogel	1,125 l		R\$ -	#DIV/0!		
Fiocopan SIII	200 g		R\$ -	#DIV/0!		
Margarina 80 %	100 g		R\$ -	#DIV/0!		
Oleo para Fritar	3 l		R\$ -	#DIV/0!		
			R\$ -	#DIV/0!		
			R\$ -	#DIV/0!		
<b>Utensilios e Equipamentos</b>		<b>Custo Total</b>	<b>R\$ 0,00</b>	<b>Total (kg)</b>	<b>0</b>	
<b>Masseira, Ralador, 2 Tijelas,1 Liquidificador</b>					<b>Rendimento (kg)</b>	<b>#DIV/0!</b>
					<b>Peso da Porção (kg)</b>	<b>#DIV/0!</b>
					<b>Preço/kg</b>	<b>#DIV/0!</b>
<b>Modo de preparo</b>					<b>Preço da Porção</b>	<b>#DIV/0!</b>
Na Misturadora colocar a agua, caldo de Legumes e Margarina						
Deixe ferver						
Adicione o Salgazin ( desligue o fogo) e deixar misturar por 5 min						
Deixe Esfriar						
Rale o Presunto e Misture com a Besciamella						
Molde os salgados						
No liquidificador misture a agua e o Fiocogel						
Passe os salgados no Fiocogel e após no Fiocopan SIII						
Frite por imersão em oleo a 180 Graus por 3 min						
<b>Observações</b>						
Tempo de preparo: 2 Horas						
Tempo para Fritar: 3 min						
Tempo total: 2:03 h						

