

Nome	Bolinha de Tomate Seco			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!		
Tomate Seco	300g		R\$ -	#DIV/0!		
Mussarela	700g		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!		
Utensílios e Equipamentos		Custo Total	R\$ 0,00	Total (kg)	0	
Masseira, Ralador, 2 Tijelas, 1 Liquidificador, 1 tabua ,1 faca					Rendimento (kg)	#DIV/0!
					Peso da Porção (kg)	#DIV/0!
					Preço/kg	#DIV/0!
Modo de preparo					Preço da Porção	#DIV/0!
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 a Mussarela						
Pique os tomates secos						
Misture o tomate seco com a Mussarela						
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						
Observações						
Tempo de preparo: 2 Horas						

Tempo para Fritar: 3 min

Tempo total: 2:03 h