



LEONARDO DI CARLO  
Consulente di Pasticceria

GINGERBREAD MEN	q.tà	%	peso	Procedimento:
LO				Mescolare il burro con la farina, il lievito, le spezie e il sale, di seguito unire gli zuccheri e le uova.
burro	450 g	30,30	727 g	Far freddare e stendere ad uno spessore di 3 mm, quindi formare e mettere su teglie.
Farina 00 W150-160	1000 g	67,34	1616 g	
bicarbonato di sodio	10 g	0,67	16 g	Cottura: 155-160°C Tempo: 15 minuti Valvola: aperta
cannella in polvere	10 g	0,67	16 g	
zenzero in polvere	8 g	0,54	13 g	
chiodi di garofano in polvere	3 g	0,20	5 g	
sale fino	4 g	0,27	6 g	
melassa	150 g	10,10	242 g	
zucchero di canna grezzo	430 g	28,96	695 g	
uova	200 g	13,47	323 g	
<b>totale</b>	<b>1485 g</b>	100	2400 g	