Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

Ficha Técnica	Entrada	Peixe	Carne	Sobremesa	Outro
Tipo de Prato				x	
Nome do Prato	Mousse de maçã e queijo quark				
Numero de Doses	4				

Produto	Unidade	Quantidade	Preço Unitario	Custo Total
Maça	kg	0,250	1,29	0,32
Queijo quark	kg	0,400	4,95	1,98
Natas	Lt	0,200	2,25	0,45
Pau de canela	kg	0,002	69,67	0,14
Laranja	kg	0,060	0,08	0,00
Mel	kg	0,030	5,58	0,17
Framboesa	kg	0,015	13,52	0,20
Mirtilos	kg	0,005	19,92	0,10
Miolo de noz	kg	0,020	13,52	0,27
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
			Custo Total	3,64
			Custo por Dose	0,91
			Preço de Venda	
			Margem Bruta	-0,91
			Racio	#DIV/0!

Confecção

Bater as natas.
Envolver o queijo quark. Adicionar o mel pouco a pouco.
Cozer as maçãs com o pau de canela. Triturar. Adicionar zestes de laranja e um pouco de mel se necessário
Empratamento: colocar a mousse, depois o pure de maça no meio, as nozes picadas e as frutas.

Apresentação

Colocar a mousse numa taça, depois o pure de maça no meio. Polvilhar com miolo de noz picadas . Por fim decorar com frutos vermelhos.