

# INGREDIENTES & UTENSILIOS

  

# PIZZAS CLÁSICAS



## TABLA DE EQUIVALENCIA DE MEDIDAS

Tabla de Equivalencias		
Kilos	Gramos	
<b>1,000 Kg o 1 Kg</b>	<b>1000 Gr o 1.000 Gr</b>	<b>Un kilo = Mil gramos</b>
3,400 Kg	3400 Gr 3.400 Gr	3 kilos y 400gramos
0,300 Kg	300 Gr	
0,025 Kg	25 Gr	
0,004 Kg	4 Gr	
Litros	Mililitros	Centímetros cúbicos
<b>1,000 Lt o 1 Lt</b>	<b>1.000 ml</b>	<b>1.000 Cc</b>
	Un litro= mil mililitros	Un litro= mil centímetros cúbicos
1,300 Lt o 1,3 Lt	1300 ml o 1.300 ml	1300 Cc
0,100 Lt	100 ml	100 Cc
0,060 Lt	60 ml	60 Cc
0,002 Lt	2 ml	2 Cc

## Ingredientes necesarios para la realización de las 4 clases de pizzas clásicas

CURSO DE PIZZAS CLÁSICAS		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Aceite de oliva	0,300	lt
Aceitunas negras	9	unidades
Aceto balsámico	0,025	lt
Aceitunas verdes ,Ají molido, alcaparras, orégano, perejil, pimentón español molido, pimienta, ralladura de limón	c/n	kg
Ajo	5	dientes
Albahaca	0,020	kg
Cebolla blanca	0,100	unidades
Chimichurri	c/n	kg
Harina de garbanzos	0,780	kg
Harina de trigo 0000	1,000	kg

Huevo	3	unidades
Jamón cocido	0,520	kg
Jamón crudo	0,150	kg
Levadura	0,030	kg
Morrón en lata	0,230	kg
Mozzarella	3,400	kg
Nueces	0,020	kg
Orégano	c/n	kg
Pimentón en polvo	1/2	cucharada
Queso parmesano rallado	0,200	kg
Queso port salud	0,150	kg
Ricota	0,120	kg
Rodajas de longaniza	0,100	kg
Rúcula	0,100	kg
Sal	0,100	kg
Salsa de tomate para pizza	0,500	kg
Tomate	0,350	kg
Tomate cherry	0,050	kg
Tomate triturado	0,800	kg

## Listado de todos los utensilios que vas a necesitar durante las clases a distancia.

### UTENSILIOS

**Horno:** Debe alcanzar una temperatura mínima de 250°C. (Ideal un horno tipo “pizzero”)

**Heladera:** Para guardar las masas y los ingredientes para las cubiertas.

**Mesada de trabajo:** preferentemente de acero inoxidable. Medidas mínimas: 1,20 x 0,60.

**Cornet:** 1. De plástico o metal. Necesario para amasar.

**Moldes pizzeros:** 2 unidades de 35 cms de diámetro. Preferentemente esmaltados, de lo contrario deben estar “quemados” o “curados” para evitar que las pizzas se peguen al molde.

**Tabla de corte:** Mínimo 1 de 0,50 x 0,30 cms.

**Pincel:** 2 (1 para pintar los moldes con aceite y 1 para pintar las pizzas con “chimichurri”).

**Ganchos para moldes:** 1. Se pueden usar también guantes del tipo “manoplas” para manipular cosas calientes.

**Cuchillo:** 1, del tipo “cocinero” o cuchillo “de chef” (hoja de 20 a 25 cms).

**Cuchillo de oficio:** 1. (de 10 cms, para pelar ajos, limpiar vegetales, etc.)

**Espátula de metal:** 1. Larga, para esparcir las cubiertas y ayudarnos a desmoldar las pizzas.

**Cortante de pizza:** 1. (del tipo “ruedita”)

**Tablas redondas para pizza:** 1 mínimo. (Para cortar y presentar las pizzas. Pueden ser de madera o plásticas).

**Cucharón:** Del tipo “salsero”. Mango de 25 a 30 cms y 100 cc de capacidad.

**Balanza:** 1. Cualquiera que pueda pesar en gramos y hasta 3 kilos mínimo.

**Tamiz:** 1. Para tamizar las harinas.

**Olla o cacerola:** 1 mediana. 20 cms (para cocinar salsas)

**Cuchara de madera:** 1

**Batidor de mano:** 1.

**Rallador:** 1. (para quesos y limón)

**Pala de madera:** 1. Con mango, para llevar las pizzas a la piedra al horno.

**Rollo de film:** 1

**Abrelatas:** 1

**Recipientes tipo bowl:** varios. De distintos tamaños. Para salsas, vegetales, fiambres, quesos, masa, preparaciones para fainá, etc. (pueden ser redondas o rectangulares, con o sin tapa. De plástico o de acero inoxidable)