Erfassungsbogen Desserts DES

für sämtliche Desserts und süße Nachspeisen **Seite 1**

Geben Sie zunächst die Bezeichnung des Produktes und die entsprechende Artikelnummer ein. Anschließend die genaue Rezeptur - idealerweise gemäß dem Herstellungsablauf - mit genauer Menge und Einheit. Abschließend kommt die Zusammensetzung im "Becher" und das Dekor.

		Einwaage je Stück	
Dessert/-schicht			g
Dessert/-schicht			g
Dessert/-schicht			g

Geben Sie hier ein, wieviel Gramm des Desserts in eine Dessertschale o.ä. eingefüllt werden. Ggf. können Sie hier auch die Menge der verschiedenen Schichten angeben

		Menge pro Stück	
Dekor 1 (Art)			g o. St.
Dekor 2 (Art)			g o. St.
Dekor 3 (Art)			g o. St.
Dekor 4 (Art)			g o. St.
Dekor 5 (Art)			g o. St.

Geben Sie hier die Art und die Menge (in Gramm) der verwendeten Dekore an. Die Grammangabe ist wichtig für die Nährwertberechnung.

Anmerkungen Weitere, für vollständige Darstellung der Rezeptur erforderliche Angaben

Rezeptur-Erfassungsbögen wurden entwickelt von food IT CONSULTING
www.food-IT.de

Erfassungsbogen Desserts DES

für sämtliche Desserts und süße Nachspeisen **Seite 2**

Alle Rohstoffe detailliert mit Gewichten und genauen Bezeichnungen erfassen!

Bezeichnung des Produkts

Artikel-Nr.

Menge	Einheit	Rohstoffbezeichnung

Verlauf Rezeptur wird verwendet für (weitere Rezepturen und Produkte):

Erfasst von _____ Datum _____