

un impasto (per cornetti o cannoli) è meglio gestirlo in kg o in pezzi (cioè per quanti pezzi ne escono fuori)?

1. un impasto (per cornetti o cannoli) è meglio gestirlo in kg o in pezzi (cioè per quanti pezzi ne escono fuori)?

se la resa è realmente sempre uguale (es. 60 pezzi a impasto) - al netto di minima tolleranza che comunque viene assorbita in fase di rettifiche - allora è meglio fare la ricetta per l'impasto da (60 pezzi) e nei singoli prodotti inserire uno 0, (zero virgola) corrispondente alla frazione (es. 0.0167 per 1/60)