

Base Pour pâtes fraîches type Ravioles avec FARINE DOUBLE 00

Le problème demeure dans l'inexactitude du poids des œufs.

Il faudra donc jouer plutôt sur les jaunes dans le tableau du dessous pour tomber juste dans vos pesées.

La base logique est celle pour 4 Personnes

(divisée par 4 on a la base par personne)

Tableau des quantités pâtes fraîches (base juste 4Prs) jaunes **UNIQUEMENT --> TOP**

NB personnes	Farine blanche 00	Jaune d'œufs en G	NB Jaunes d'œufs estimé	Poids final estimé
1	25	18.1	0.858	43.13
2	50	36.3	1.715	86.25
3	75	54.4	2.573	129.38
4	100	72.5	3.431	172.50
5	125	90.6	4.288	215.63
6	150	108.8	5.146	258.75
7	175	126.9	6.004	301.88
8	200	145.0	6.861	345.00
9	225	163.1	7.719	388.13
10	250	181.3	8.576	431.25
11	275	199.4	9.434	474.38
12	300	217.5	10.292	517.50
13	325	235.6	11.149	560.63
14	350	253.8	12.007	603.75
15	375	271.9	12.865	646.88
16	400	290.0	13.722	690.00
17	425	308.1	14.580	733.13
18	450	326.3	15.438	776.25
19	475	344.4	16.295	819.38
20	500	362.5	17.153	862.50

On peut remplacer le jaune par de l'eau pour finaliser la pesée, exemple il faut

Pour 4 personnes --> 72.5 G de jaunes --> avec 3 jaunes 1/2 ça "Match" .

On ajoutera si c'est vraiment "obligé" 1/2 C à café **de farine**

Pour 6 personnes --> 108.8 G de jaunes --> avec 4 jaunes ça "Match" aussi selon la grosseur

On ajoutera si c'est vraiment "obligé" 1/2 C à café **d'eau**