

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 / Jaunes et œufs entier ensemble - le plus commun..

NB personnes	semoule en G	œufs en G	NB Jaunes d'œufs estimé	NB Œufs entiers	Poids final estimé
1	70	47.5	1.25	0.5	117.55
2	140	95	2.5	1	235.10
3	210	142.5	3.75	1.5	352.65
4	280	190	5	2	470.20
5	350	237.5	6.25	2.5	587.75
6	420	285	7.5	3	705.30
7	490	332.5	8.75	3.5	822.85
8	560	380	10	4	940.40
9	630	427.5	11.25	4.5	1 057.95
10	700	475	12.5	5	1 175.50
11	770	522.5	13.75	5.5	1 293.05
12	840	570	15	6	1 410.60
13	910	617.5	16.25	6.5	1 528.15
14	980	665	17.5	7	1 645.70
15	1050	712.5	18.75	7.5	1 763.25
16	1120	760	20	8	1 880.80
17	1190	807.5	21.25	8.5	1 998.35
18	1260	855	22.5	9	2 115.90
19	1330	902.5	23.75	9.5	2 233.45
20	1400	950	25	10	2 351.00

On s'est basé sur des œufs de 65 G en moyenne (petits du commerce)
 1.6 G de coquille puis un rapport 1/3 - 2/3 jaune et blanc

Tableau avec seulement des œufs entiers (plus économique, moins bon ..plus élastique !)

Tableau des quantités pâtes fraîches				
NB personnes	Semoule en G	œufs en G	NB Oeufs entiers	Poids final estimé
1	70	47.5	0.73	117.50
2	140	95	1.46	235.00
3	210	142.5	2.19	352.50
4	280	190	2.92	470.00
5	350	237.5	3.65	587.50
6	420	285	4.38	705.00
7	490	332.5	5.12	822.50
8	560	380	5.85	940.00
9	630	427.5	6.58	1 057.50
10	700	475	7.31	1 175.00
11	770	522.5	8.04	1 292.50
12	840	570	8.77	1 410.00
13	910	617.5	9.50	1 527.50
14	980	665	10.23	1 645.00
15	1050	712.5	10.96	1 762.50
16	1120	760	11.69	1 880.00
17	1190	807.5	12.42	1 997.50
18	1260	855	13.15	2 115.00
19	1330	902.5	13.88	2 232.50
20	1400	950	14.62	2 350.00

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	Semoule	Jaune d'œufs en G	NB Jaunes d'œufs estimé	Poids final estimé
1	70	47.5	2.248	117.50
2	140	95.0	4.495	235.00
3	210	142.5	6.743	352.50
4	280	190.0	8.991	470.00
5	350	237.5	11.238	587.50
6	420	285.0	13.486	705.00
7	490	332.5	15.733	822.50
8	560	380.0	17.981	940.00
9	630	427.5	20.229	1 057.50
10	700	475.0	22.476	1 175.00
11	770	522.5	24.724	1 292.50
12	840	570.0	26.972	1 410.00
13	910	617.5	29.219	1 527.50
14	980	665.0	31.467	1 645.00
15	1050	712.5	33.715	1 762.50
16	1120	760.0	35.962	1 880.00
17	1190	807.5	38.210	1 997.50
18	1260	855.0	40.457	2 115.00
19	1330	902.5	42.705	2 232.50
20	1400	950.0	44.953	2 350.00

On peut remplacer le jaune par de l'eau pour finaliser la pesée, exemple il faut
 Pour 4 personnes --> 8.991 jaunes --> avec 9 jaunes ça "Match" .
 On ajoutera si c'est vraiment "obligé" 1/2 C à café **de semoule**
 Pour 5 personnes --> 11.238 jaunes --> avec 11 jaunes ça "Match" aussi
 On ajoutera si c'est vraiment "obligé" 1/2 C à café d'**eau**