


FICHE N°	GENOISE SAUCE ANGLAISE						BASE (pers.) 8
DESCRIPTIF	PRESENTATION						
<p>Entremet à base de biscuit "génoise": œufs, sucre monté au ruban et additionné de farine. Décor au sucre glace. Servi avec une crème anglaise (mélange de jaunes d'œufs, sucre, lait et vanille) cuite à la nappe (83°C)</p>							
PHASES TECHNIQUES	DENREES		VENTILATION				
	ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
<p>MISE EN PLACE DU POSTE Denrées, matériel, cuisson, etc.</p>	CREMERIE						
	Beurre	kg	0,02				0,02
	Lait	litre			0,50		0,50
	Œufs entiers	pièce		4,00	4,00		8,00
<p>PREPARATIONS Faire fondre le beurre Chemiser le moule Réserver au froid</p>	ECONOMAT						
	Farine	kg	0,02	0,125			0,15
	Sucre	kg		0,125	0,13		0,25
	Vanille	gousse			0,50		0,50
	Sucre glace	kg				0,01	0,01