

Intitulé du plat			Type de plat		
Brownies					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		Soudant Alan		Nombre de couverts	
				16 petits gâteaux	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
chocolat	gr	250	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire fondre le chocolat et le beurre coupés.</li> <li>Battre les œufs et le sucre.</li> <li>Ajouter la farine tamisée, la vanille et le mélange fondu.</li> <li>Ajouter la garniture délicatement à la spatule.</li> <li>Mettre en moule beurré.</li> <li>Cuire au four 15 minutes à 180°C.</li> </ul>	
beurre	gr	150			
œufs	pc	3	1.2		
sucre	gr	175			
farine	gr	60	1.3		
Fleur de sel		pm			
vanille		pm	1.4		
Noix concassées	gr	30			
Noisette concassées	gr	30	1.5		
Callets chocolat qui ne fondent pas	gr	30			
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		