

Intitulé du plat			Type de plat		
Crème au beurre facile					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				+/- 700 gr.	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
œufs	pc	8	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porter à ébullition le sucre avec un peu d'eau jusqu'à 121°C.</li> </ul>	
sucre	gr	250			
Beurre en pommade	gr	250	1.3	<p style="text-align: center;"><u>Astuce :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>121° ??, thermomètre ou tremper les dents d'une fourchette, en retirant les dents formation de fils =prêt.</li> </ul>	
eau	cl	10			
<i>Parfum :</i>			1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clarifier les œufs.</li> <li>Mettre les jaunes dans le bol du batteur.</li> </ul>	
Cacao, praliné, extrait de café, chocolat,...					
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dès que le sucre est prêt, verser sur le bord à petite vitesse sur les jaunes.</li> </ul>	
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Battre jusqu'à complet refroidissement à grande vitesse.</li> <li>Incorporer petit à petit le beurre en pommade en morceaux.</li> </ul>	
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Continuer à battre pour obtenir une crème lisse et homogène.</li> </ul>	
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parfumer.</li> <li>Filmer, débarrasser.</li> </ul>	
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					