Intitulé du plat	Type de plat
L'appareil à tulipes, cigarettes ou tulipes	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		16 tulipes

Denrées	Unité	Qté
Farine type 55	gr	150
Sucre semoule	gr	250
lait	dl	1
Blancs d'œufs	pc	3
Vanille		pm
sucre	gr	75
sel		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Faire fondre le beurre, laisser refroidir. • Peser les ingrédients. • Réunir farine sucre et sel. • Incorporer progressivement la vanille, les blancs d'œufs et le lait. • Incorporer le beurre, puis filmer. • Laisser reposer pendant 15 minutes. • Etaler avec une cuiller en cercle de 16 cm de diamètre sur un SILPAT. • Cuire au four à 210°C. • Démouler et lui donner une forme, puis laisser refroidir.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo