Intitulé du plat	Type de plat
Appareil à farce à chair crue volaille ou poisson {i.s.j} pour mousseline, quenelle,…	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		600 gr

Denrées	Unité	Qté
Chair crue	gr	250
Crème 30 %	dl	2,5
Blancs d'œufs	pc	3
Sel, poivre		pm
Parfum		pm
Garniture		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• *Travailler au cutter* Chair crue surgelée ou 2 à 3 glaçons.	
1.2	• *Incorporer :* La crème à + de 30 % mg	
1.3	• *Incorporer :* 1 à 2 blancs d'œufs Parfum … Ex : alcool et/ou garniture ex : ciboulette ou …	
1.4	• Réserver aux frais 1 heures.	
1.5	Mousseline : • Mouler dans moules beurrés.	
1.6	• Cuire bain marie au four • Temps de cuisson : • Varie selon grosseur +- 15 min.	
1.7	Quenelle : • Plaque avec mouillement sur fourneau	
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo