

Intitulé du plat			Type de plat		
Farce de mousse à chair cuite (volaille, jambon) {i.s.j}					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				1 kg	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
			1.1	<ul style="list-style-type: none"> • 250 gr de chair d'appellation cuite cutterée. • 2,5 dl gelée liquide. • Ajouter 5dl de crème à + de 30 % mg semi battue. • Rectifier la consistance-ass-arôme. • Mouler ou dresser. • Napper de gelée. 	
			1.2		
			1.3		
			1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
				Schéma ou dessin ou photo	