


Intitulé du plat			Type de plat
Pommes Dauphines (p.d.t + pâte à choux) - dérivés : pommes lorette – pommes Elisabeth			
Fiche technique de fabrication-bon économat.			
N° de référence			Nombre de couverts
			+/- 1kg
Denrées	Unité	Qté	N° Phases techniques Temps
<i><u>Pâte à choux :</u></i>			
eau	dl	1,25	1.1
farine	gr	125	
Matière grasse	gr	60	
Œufs	pc	3à4	1.2
sel		pm	
<i><u>Purée de p.d.t</u></i>			
Pommes de terre	gr	800	1.3
Sel, poivre, muscade		pm	
<i><u>Mouler à la cuillère</u></i>			
			1.5
			1.6
			1.7
			1.8
			1.9
			1.10
Dérivés:			
 pommes Lorette : Pommes dauphine additionnée de fromage et façonnée en forme de croissant.			
 pommes Elisabeth : Pommes dauphine ouverte après cuisson et farcie d'épinards à la crème.			
Schéma ou dessin ou photo			
