Intitulé du plat	Type de plat
Tuiles dentelles aux amandes	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		+/- 550 gr

Denrées	Unité	Qté
Amandes en poudre	gr	125
sucre	gr	250
farine	gr	60
Jus d'orange	cl	10
beurre	gr	125
Facultatif		
Zeste d'orange ou citron /!\ blanchir		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Tempérer le beurre. • Crémer le beurre en pommade avec l'ensemble des ingrédients. • Réserver au frais 1 h. • Dresser sur silpat ou plaque avec papier sulfurisé en petit tas de la valeur d'une petite noix. */!\ laisser de l'espace entre chaque.* • Enfourner et cuire jusqu'à coloration souhaitée. • Décoller les tuiles et mettre en forme. Ex : mettre en forme sur un rouleau de pâtisserie pour donner une forme bombée. • Réserver sur grille .	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo