

Intitulé du plat			Type de plat				
Tuiles ou cigarettes							
Fiche technique de fabrication-bon économat.							
N° de référence					Nombre de couverts		
					+/- 300 gr		
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps		
beurre	gr	75	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempérer le beurre.</li> <li>Crémer le beurre en pommade avec le sucre.</li> <li>Ajouter la farine, mélanger.</li> <li>Ajouter les blancs d'œufs, mélanger et lisser au fouet.</li> <li>Dresser sur silpat ou plaque avec papier sulfurisé ou plaque beurrée farinée.</li> <li><i>!/\ pas trop d'épaisseur.</i></li> <li>Enfourner à 160°C jusqu'à coloration souhaitée.</li> <li>Défourner, mettre en forme ex : mettre sur un rouleau pâtisserie pour donner une forme bombée.</li> <li>Réserver sur grille.</li> </ul>			
sucré	gr	75			1.2		
Farine	gr	75			1.3		
Blancs d'œufs	gr	75			1.4		
					1.5		
					1.6		
					1.7		
					1.8		
					1.9		
					1.10		
Schéma ou dessin ou photo							
							