

| Intitulé du plat | | | Type de plat | | | |
|--|-------|-----|--------------|---|--------------------|--|
| Pâte à tempura | | | | | | |
| Fiche technique de fabrication-bon économat. | | | | | | |
| N° de référence | | | | | Nombre de couverts | |
| | | | | | 260 gr | |
| Denrées | Unité | Qté | N° | Phases techniques | Temps | |
| farine | gr | 125 | 1.1 | <ul style="list-style-type: none"> Mélanger dans un bassin au fouet la farine, fécule, levure, sel. Battre l'œuf et l'eau. Verser sur le mélange farine, fécule, levure, sel. Mélanger et Lisser au fouet. | | |
| Maïzena ou fécule de p.d.t ou crème de riz | gr | 50 | | | | |
| Eau gazeuse froide | cl | 25 | 1.2 | <ul style="list-style-type: none"> Pour un enrobage léger, détendre avec un petit peu d'eau pour rendre la pâte plus fluide. | | |
| œuf | pc | 1 | | | | |
| Levure chimique | C à c | 2 | 1.3 | <ul style="list-style-type: none"> Réserver au frais. Les légumes en tempura sont en général crus et tranchés finement, certain => salés, dégorgés et épongés ou pour certain légèrement blanchis ex : bouquet de choux fleur, ... | | |
| Ou ½ sachet sel | | pm | | | | |
| <i>Variantes de pâte</i> | | | 1.4 | | | |
| Avec gingembre, paprika, curry,... | | | | | | |
| | | | 1.5 | <ul style="list-style-type: none"> Tremper dans la pâte les légumes à la main avec un gant ou pince culinaire en les retournant à mi-cuisson. | | |
| | | | | | | |
| | | | 1.6 | <ul style="list-style-type: none"> Déposer un morceau enrobé dans la friture à 180°C pour tester la bonne température. Le beignet doit être juste doré. | | |
| | | | | | | |
| | | | 1.7 | <ul style="list-style-type: none"> Déposer sur papier absorbant pour éliminer le surplus de graisse. Réserver en attente au four préchauffé à 100°C. | | |
| | | | | | | |
| | | | 1.8 | <ul style="list-style-type: none"> Servir chaud avec des sauces légères. | | |
| | | | | | | |
| | | | 1.9 | <p>Remarque : La préférence actuel est de réaliser une pâte simplifiée sans œufs, sans levure chimique et dans ce cas l'enrobage sera moins cohérent.</p> | | |
| | | | | | | |
| | | | 1.10 | | | |
| Schéma ou dessin ou photo | | | | | | |
| | | | | | | |