

Intitulé du plat			Type de plat					
Farce de poisson à base de panade								
Fiche technique de fabrication-bon économat.								
N° de référence				Nombre de couverts				
				900 gr				
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps			
Chair	Gr	500	1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Piler la chair du brochet avec l'assaisonnement. • Ajouter la panade, poursuivre le travail au pilon. • Ajouter le beurre, travailler vigoureusement. • Additionner ensuite les blancs passés au tamis. • Travailler l'appareil à la spatule pour le rendre lisses. 				
Panade frangipane	Gr	200						
Beurre	Gr	250						
Œufs (blancs)	Pc	2	1.2					
Sel, poivre		Pm						
Pointe de cayenne								
			1.3					
			1.4					
<p>Actuellement, on tend à remplacer les panades en « montant » les farces à la crème.</p> <p>Celle-ci étant plus légère, on utilisera les panades lorsque l'on a besoin d'une consistance plus rigide ou pour abaisser le prix de revient.</p> <p>En règle générale la proportion de panade entrant dans une préparation ne doit pas dépasser le tiers de l'élément de base. Les panades se présentent sous cinq formes, elles s'emploient selon le genre et la nature de la préparation.</p> <p>Les proportions des panades sont calculées pour un poids de 500 gr net</p>			1.5					
			1.6					
			1.7					
			1.8					
			1.9					
			1.10					
						Schéma ou dessin ou photo		