| Intitulé du plat | | Type de plat |
|---|---|---|
| Panade à la farine pour toutes les farces | | |
| Fiche technique de fabrication-bon économat. | | |
| N° de référence | | Nombre de couverts |
| | | 500 gr |

| Denrées | Unité | Qté |
|---|---|---|
| Eau | Dl | 3 |
| Farine | Gr | 150 |
| Beurre | Gr | 50 |
| Sel | | |

| N° | Phases techniques | Temps |
|---|---|---|
| 1.1 | • Réunir eau, sel, matière grasse.<br>• Porter à ébullition.<br>• Ajouter à la farine en une fois.<br>• Dessécher sur le fourneau.<br>• Etaler sur une plaque beurrée et beurrer la surface. | |
| 1.2 | | |
| 1.3 | | |
| 1.4 | | |
| 1.5 | | |
| 1.6 | | |
| 1.7 | | |
| 1.8 | | |
| 1.9 | | |
| 1.10 | | |

Schéma ou dessin ou photo

Actuellement, on tend à remplacer les panades en « montant » les farces à la crème.

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.

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.

Les proportions des panades sont calculées pour un poids de 500 gr net