Intitulé du plat	Type de plat
Panade frangipane pour poisson et volailles	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		500 gr

Denrées	Unité	Qté
Farine	Gr	125
Beurre	Gr	90
Lait	Dl	2,5
Œufs (jaunes)	Pc	4
Sel, poivre, muscade		Pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Travailler la farine et les jaunes d'œufs. • Ajouter le beurre fondu. • Délayer petit à petit avec le lait bouillant. • Cuire sur le fourneau en travaillant au fouet. • Débarrasser 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		

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

Schéma ou dessin ou photo