

Intitulé du plat			Type de plat			
Pommes soufflées (technique)						
Fiche technique de fabrication-bon économat.						
N° de référence				Nombre de couverts		
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps	
p.d.t « bintje »			1.1	<ul style="list-style-type: none"> Eplucher et laver les pommes de terre. Parer les p.d.t en donnant une forme ovale uniforme. 		
			1.2		<ul style="list-style-type: none"> Laver les pommes de terre. Tailler les p.d.t en tranches ovales de 3 à 4 mm d'épaisseur à la mandoline 	
			1.3		<ul style="list-style-type: none"> Réserver sur un linge ou sopalin. 	
			1.4		<p>1^e cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> 115° - 120°C +/- 5 minutes Remuer délicatement pour ne pas dépasser 120°C. 	
			1.5		<ul style="list-style-type: none"> Elles deviennent râpeuses au toucher. 	
			1.6		<p>2^e cuisson – souffler les p.d.t.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lorsqu'elles sont râpeuses, Elles commencent à souffler ... Aussitôt 2^e bain à 170-180°C. 	
			1.7		<p>Sécher :</p>	
			1.8		<ul style="list-style-type: none"> Si servies immédiatement, terminer la cuisson pour les sécher et les dorer. Les égoutter, enlever les p.d.t non soufflées et saler. 	
			1.9		<p>3^e cuisson Réserver mise en place</p>	
			1.10		<ul style="list-style-type: none"> Si mise en place, débarrasser après le 2^e bain. Les plonger dans un 3^e bain à 180° et dresser aussitôt. 	
			Schéma ou dessin ou photo			
						