Intitulé du plat	Type de plat
Brownies chocolat et betterave rouge	Dessert

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		12

Denrées	Unité	Qté
Betterave rouge cuites Vendue sous vide	gr	400
Beurre	gr	140
Chocolat noir min 53 % de cacao	gr	220
Sucre s2 ou canne	gr	250
Baking Powder (12 gr)	Sachet	1
Œufs	pc	3
Farine	gr	100
Sel	Pincée	1

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Préchauffer le four à 170°C. • Foncer un moule à brownie d'un papier cuisson. • Mixer ou cutterer les betteraves en une fine purée. • Concasser le chocolat en petits morceaux. • Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. • Réaliser un ruban avec les œufs. • Ajouter la purée de betteraves au ruban. • Ajouter le mélange chocolat fondu avec le beurre, 1 pincée de sel. • Mélanger. • Ajouter le Baking Powder et la farine tamisée. • Mélanger. • Verser la pâte dans le moule et enfourner 30 min. • Réserver sur grille. • Laisser refroidir avant de découper.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo