

Intitulé du plat			Type de plat		
Pâte grasse ou sablée					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				1 kg	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Matière grasse	gr	250	1.1		
sucre	gr	250			
œufs	pc	2	1.2		
sel	gr	10			
vanille		pm	1.3		
alcali		pm			
farine	gr	500	1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					