

**Tableaux proportions pour les différentes recettes de cuisine**

<p><b><u>Potage :</u></b> 1 litre = 4 cts 250 gr de p.d.t. 250 gr de légumes</p>	<p><b><u>Bisque :</u></b> <u>Sauce</u> : singer 10 gr de farine <u>Potage</u> : riz 10 gr, crème. <u>envoi</u> : crème, Cayenne, salpicon, cognac</p>	<p><b><u>Crème et velouté :</u></b> 60 à 80 gr de roux au litre. <u>Crème</u> à l'envoi crème=&gt;1dl <u>Velouté</u> =&gt;1 dl crème+ 1 J.O. Délayé.</p>
<p><b><u>Roux :</u></b> 100 gr de mg + 100 gr de farine</p>	<p><b><u>Béchamel :</u></b> 150 gr à 320 gr de roux /L. Mornay + fromage râpé.</p>	<p><b><u>Fondu :</u></b> ½ litre=8 cts 300 gr à 360 gr de roux / litre. <u>Liaison finale</u> + 2 j.o + 1dl crème.</p>
<p><b><u>Emulsion froide :</u></b> 4 à 5 jaunes au litre <b><u>Emulsion chaude :</u></b> 1 jaune par 100 gr beurre. 4 cts = 2 j.o</p>	<p><b><u>Flocons p.d.t. 1kg = 30 cts</u></b> <b><u>Purée :</u></b> 3,5 lait-2 l d'eau-500 m. g.-ass. <b><u>Duchesse :</u></b> 3 l lait-1 l d'eau-400 gr m. g.-12 j.o-ass.</p>	<p><b><u>Mousse au chocolat :</u></b> 100 gr de chocolat-40 gr de sucre-15 mg-3 œufs. <b><u>Variantes :</u></b> + 100 gr c.f non sucrée</p>
<p><b><u>Pâte Brisée :</u></b> 500 gr farine tamisée -2 j.o.-10 gr sel-300 gr m.g.-2,5 dl d'eau. <b><u>Pâte feuilletée :</u></b> 1) détrempe : 500 gr farine-80 gr m.g.-2,5 dl eau-10gr sel 2)350 gr m.g.</p>	<p><b><u>Duchesse :</u></b> → 4 œufs-125 gr sucre-125 gr farine tamisée. <b><u>Crème au beurre :</u></b> 4 œufs-175 gr sucre-400 gr beurre doux.</p>	<p><b><u>Spéciale :</u></b> 10 œufs-10 j.o-250 gr sucre-100 gr farine tamisée -100 gr féculé tamisée -125 gr m.g. <b><u>Sirop à tarte :</u></b> 1 (eau 1 l+600 gr sucre) 2 (féculé 80 gr-1 dl eau) 3 (2 sur 1).</p>
<p><b><u>Pâte à choux : 8cts</u></b> 1,25 dl eau-125 gr farine – 60 gr de mg -3 à 4 œufs-1 pincée de sel ou sucre.</p>	<p><b><u>Pâte à tarte :</u></b> 1/2 kg de farine-¼ l de lait tiède -2 jaunes-200gr de mg-40 gr levure-10 gr de sel-25 gr sucre.</p>	<p><b><u>Pâte grasse :</u></b> 1 kg de farine tamisée. 500 gr de mg-500 gr sucre-4 œufs-20 gr sel – Alkali-vanille</p>
<p><b><u>Crème anglaise :</u></b> 1 l lait &gt; Sucre &gt; 500 g, J.o &gt; 12 <b><u>Crème anglaise pour Glace :</u></b> 1 L lait-6-10 j œufs- 250gr sucre pm : vanille ou autre parfum</p>	<p><b><u>Bavarois :</u></b> 16 gr de feuilles de gélatine pour 1 litre de crème fraîche non sucrée ½ battue.</p>	<p><b><u>Crêpes :</u></b> 625 gr de farine tamisée. 10 œufs -1 dl huile-1l lait-10 gr de sel ou 10 gr sucre Trait =&gt; vanille</p>
<p><b><u>Crème pâtissière :</u></b> 1 litre lait. 250 gr de sucre-4 jaunes d'œufs Vanille-70 à 80 gr maïzena</p>	<p><b><u>Crème renversée :</u></b> 1 litre lait -250 gr sucre -8 œufs-vanille <b><u>Sirop caramel :</u></b> 250 gr sucre-1 dl d'eau. 1 dl d'eau pour arrêt cuisson.</p>	<p><b><u>Meringue italienne :</u></b> 500 gr de sucre + 2 dl d'eau à 121° pour 8 blancs d'œufs <b><u>PM :</u></b> Œufs liquide : Jaune20gr....blanc30gr</p>
<p><b><u>Appareil a chair crue :</u></b> 250 gr de chair crue (Surgelée ou 2 à 3 glaçons) 2,5dl crème à + de 30 % mg 1 à 2 blanc d'œufs. Parfum (alcool #-)sel, poivre</p>	<p><b><u>Mousse à chair cuite :</u></b> 250 gr de chair d'appellation cuite-2,5 dl gelée liquide 5dl crème à + de 35 % mg (Ajouter et cuttérer). Consistance-ass-arôme.</p>	<p><b><u>Pâte à frire :</u></b> 250 gr de farine tamisée -5 gr sel-1/2 dl huile-2 j.o.-1/2dl biere-2 dl d'eau-2 blancs. <b><u>Sucrée :</u></b> 10 gr de sucre-4 cl cognac</p>