FICHE N°		BASE (pers.)
	ŒUFS A LA NEIGE	**8**

DESCRIPTIF

Blancs d'œufs pochés ou cuits au four servis avec une crème anglaise.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

MISE EN PLACE DU POSTE
Denrées, matériel, cuisson, etc.

PREPARATION CREME ANGLAISE
Blanchir lesjaunes d'œufs et le sucre
Ajouter la vanille
Ajouter le lait bouillant
Cuire à la nappe ou sous vide
Passer au chinois
Débarasser
Refroidir

PREPARATION BLANCS D'ŒUFS
Monter les blancs en neige
Serrer avec le sucre

CUISSON DES BLANCS
Dresser en moule inox ou silicone avec une poche
Cuire au four à vapeur
Filmer

DRESSAGE

DENREES / VENTILATION

ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
CREMERIE						
Lait	l	0,500				0,500
Œufs (blancs)	p		4,000			4,000
Œufs (jaunes)	p	4,000				4,000
ECONOMAT						
Sucre	kg	0,125	0,050			0,175
Vanille	l	pm				pm

© Devenir l'égal d'un Chef