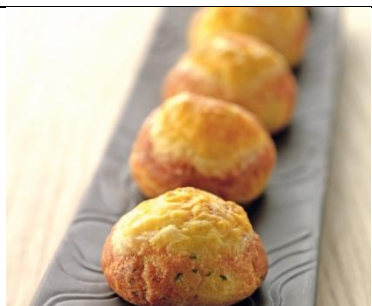


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8 couverts

INTITULE DU PLAT : Gougères au fromage

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/?id=136>



Objectifs d'apprentissage :

- Réaliser une pâte à choux (p.569)
<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-pate-a-choux-au-lait-et-dessechee->
- Garnir une poche à douille (p.571)
- Coucher des choux (p.572)
<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Coucher-a-la-poche-a-douilles->
- Réaliser une sauce Mornay
<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Sauce-bechamel>
<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Sauce-Mornay>

DENREES	UNITES	QUANTITES	PHASE TECHNIQUES DE REALISATION
<u>Pâte à choux:</u>			<u>1/ Réaliser une pâte à choux</u> Faire les pesées Tamiser la farine Faire la pâte à choux Terminer la pâte à choux Remplir la poche à douille <u>2/ Coucher et cuire au four à +200°C</u> Coucher avec une poche à douille Dorer les choux et ajouter sur chaque choux quelques petits dés de gruyère <u>3/ Réaliser la sauce Mornay</u> Faire les pesées Faire un roux blanc Faire la sauce Béchamel Faire la sauce Mornay Refroidir en cellule de refroidissement rapide (CRR) <u>4/ Garnir les choux</u> Remplir la poche à douille Garnir les choux Lustrer au beurre clarifié <u>5/ Gratiner les choux avec du fromage râpé</u>
eau ou lait	L	0,25	
beurre	Kg	0.08	
farine	Kg	0.150	
sel	Kg	PM	
œufs entiers	Pièce	4	
gruyère râpé	Kg	0.040	
<u>Sauce Mornay :</u>			
beurre	Kg	0.040	
farine	Kg	0.040	
lait	L	0.40	
Œufs (jaune)	Pièce	2	
gruyère râpé	Kg	0.080	
<u>Assaisonnement :</u>			
gros sel		PM	
sel fin		PM	
noix de muscade		PM	

DRESSAGE :

Sur un plat rond avec papier gaufré ou à l'assiette