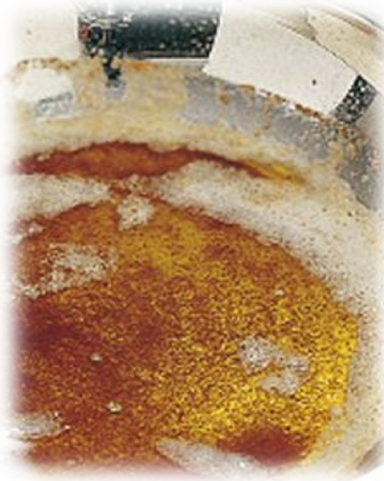


BEURRE NOISETTE	
-----------------	--

RECETTE POUR 3 Kg	
-------------------	--

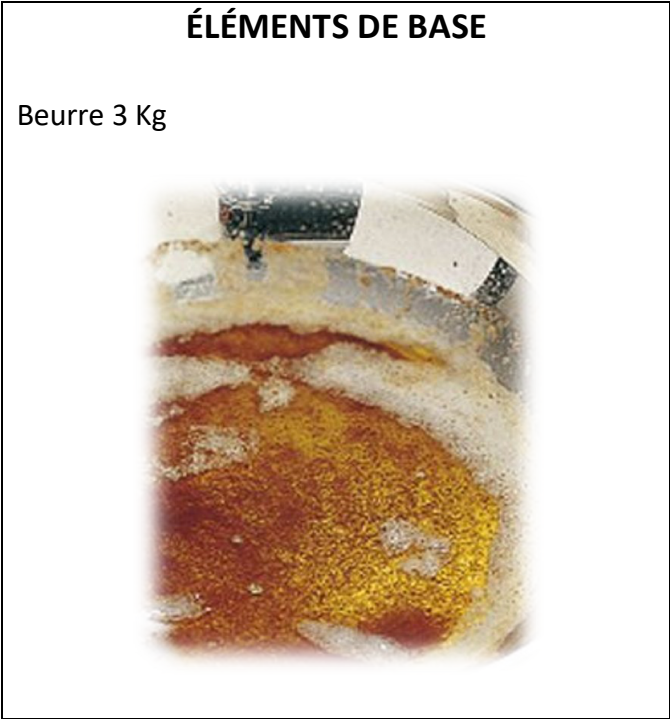
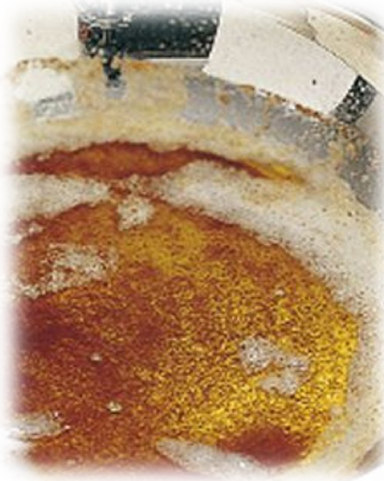
ÉLÉMENTS DE BASE

Beurre 3 Kg



ÉLÉMENTS DE BASE

Beurre 3 Kg



PROGRESSION

1. Préparation du beurre noisette

Mettre le beurre dans une russe et cuire le beurre en écumant constamment.

Une fois que le beurre devient noisette, le retirer, décuire la russe en le trempant directement dans de l'eau glacée de manière à stopper directement la cuisson.

Passer le beurre à l'étamine puis le couler dans des barquettes de 250 g.

Refroidir rapidement.

PROGRESSION

1. Préparation du beurre noisette

Mettre le beurre dans une russe et cuire le beurre en écumant constamment.

Une fois que le beurre devient noisette, le retirer, décuire la russe en le trempant directement dans de l'eau glacée de manière à stopper directement la cuisson.

Passer le beurre à l'étamine puis le couler dans des barquettes de 250 g.

Refroidir rapidement.

PROGRESSION

1. Préparation du beurre noisette

Mettre le beurre dans une russe et cuire le beurre en écumant constamment.

Une fois que le beurre devient noisette, le retirer, décuire la russe en le trempant directement dans de l'eau glacée de manière à stopper directement la cuisson.

Passer le beurre à l'étamine puis le couler dans des barquettes de 250 g.

Refroidir rapidement.

PROGRESSION

1. Préparation du beurre noisette

Mettre le beurre dans une russe et cuire le beurre en écumant constamment.

Une fois que le beurre devient noisette, le retirer, décuire la russe en le trempant directement dans de l'eau glacée de manière à stopper directement la cuisson.

Passer le beurre à l'étamine puis le couler dans des barquettes de 250 g.

Refroidir rapidement.

PROGRESSION

1. Préparation du beurre noisette

Mettre le beurre dans une russe et cuire le beurre en écumant constamment.

Une fois que le beurre devient noisette, le retirer, décuire la russe en le trempant directement dans de l'eau glacée de manière à stopper directement la cuisson.

Passer le beurre à l'étamine puis le couler dans des barquettes de 250 g.

Refroidir rapidement.

PROGRESSION

1. Préparation du beurre noisette

Mettre le beurre dans une russe et cuire le beurre en écumant constamment.

Une fois que le beurre devient noisette, le retirer, décuire la russe en le trempant directement dans de l'eau glacée de manière à stopper directement la cuisson.

Passer le beurre à l'étamine puis le couler dans des barquettes de 250 g.

Refroidir rapidement.

Notes :