

PAT - BOLU PANDAN - MAISON / 50

BOLU PANDAN

Famille : DESSERT
Sous-famille : PATISSERIE MAISON
Version : 2021/10

Modifié le 09/10/2023 par SALAMANDRE

Convive :
TOUS

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	EP - AROME AMANDE AMERE - 500 ML	0,050	LITRE
	EP - AROME VANILLE LIQUIDE 1 LITRE	0,050	LITRE
	EP - COLORANT VERT - 500 ML	0,100	LITRE
	EP - FARINE 1 KG	1,400	KILO
	EP - LAIT DE COCO	1,000	LITRE
	EP - LEVURE CHIMIQUE - 1 KG	0,050	KILO
	EP - SUCRE SEMOULE - PQT 1 KG	1,400	KILO
	OEUF - ENTIER - 1 KG - BIO	1,200	LITRE

	Unitaire	Total
Poids brut	0,000 Kg	0,000 Kg
Unité de mesure	0,070 Kg	7,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	FER (Mg)
1,615	24,091	0,194	3,040	0,280
KiloCalories	105	KiloJoules	437	

Notes :

- 1) - Dans le batteur : mélanger sucre et oeufs entier liquide
- 2) - Ajouter la farine, le lait de coco, les arômes, le colorant vert et la levure.
 - Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
- 3) - Dans des plaques GN1/1 H10, mettre 2.3kg de pâte.
- 4) - Cuisson au four - Vapeur - 100°C - 45 minutes.
- 5) - Faire une procédure de refroidissement rapide en cellule.

HACCP :

Lavage des mains avant de commencer les opérations.

Charlotte, tenue blanche, tablier

Ustensiles propres

Masque en période de Covid