

Fiche technique de fabrication

Brioche bostock



Catégorie : dessert
1

Descriptif de la recette

tranche de brioche nappée de crème d'amandes et cuite au four

			Nombre de couverts => 12			Mercuriale.xls				
Progression			Denrées	Unités	A	B	C	total	Prix u	coût
La veille					0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
B					crème	sirop	0,000	###		###
réaliser le sirop : dans une casserole mettre le sucre et l'eau ,faire bouillir puis ajouter le rhum et laisser refroidir					0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
tranchez la brioche en douze et laisser la une nuit dehors			BOF		0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
	beurre	kg		0,200			0,000	0,200		0,00
	œufs	Unités		4,0		0,0		4,0		0,00
Le jour même						0,000	0,000	0,000		0,00
A			Epicerie		0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
	sucre	kg		0,200	0,500	0,000		4,000		0,00
	poudre d'amandes	kg		0,200	0,000	0,000		0,200		0,00
	sucre glace	kg			0,000	0,050		0,050		0,00
	rhum	l		0,050	0,100	0,000		0,150		0,00
	amandes effilées	kg			0,000	0,050		0,050		0,00
	farine	kg		0,000		0,050		0,050		0,00
	eau	l		0,000	1,000	0,000		1,000		0,00
	brioche tressée	Unités		0,000	0,000	1,000		1,000		0,00
	pasquier			0,000	0,000	0,000		0,000		0,00
				0,000	0,000	0,000		0,000		0,00
				0,000	0,000	0,000		0,000		0,00
				0,000	0,000	0,000		0,000		0,00
				0,000	0,000	0,000		0,000		0,00
				0,000	0,000	0,000		0,000		0,00
				0,000	0,000	0,000		0,000		0,00
				0,000	0,000	0,000		0,000		0,00
									Coût total HT	###
									TVA (%)	###
									coût total TTC	###
									Coût portion	###