COMMANDE PATISSERIE :

Du lundi 23/02 au Vendredi 27/02

Pour le 24/02 à 8 heures CLASSE : TPât. (12 élèves)

PRODUITS	KG/L	PCES	BTES	PRODUITS	KG	PCES	BTES
BOF :				**Fruits (4/4 ou 3/1 ou 5/1) :**			
Œufs		120		Abricots (4/4)			
Jaunes d'œufs pasteurisés (ovoproduit)	1						
Lait entier				Cerises Amarena			
Lait ½ écrèmé	6			Cerises			
Beurre	4			Pommes (minis)			
Crème cuisine							
Crème Lacnor				Ananas (4/4)			
Beurre croissant				Poires (4/4)			
Margarine à feuilletage				Mirabelles			
Blancs congelés **(à dégeler la veille)**				Pommes (compote)			
Fromage râpé				Mirabelles			
				Ananas (minis)			
Epicerie :				Poires (minis)			
Farine T.45 ou T55							
Farine de Gruau (20 kg)				**Fruits congelés :**			
Poudre à crème				Framboises Mecker	2		
Sucre glace				Framboises			
Sucre semoule				Cassis			
Sucre grains				Myrtilles			
Sucre morceaux							
Sucre inverti				**Fruits frais :**			
Sauce pizza				Pommes			
Amandes entières				Poires			
Amandes hachées				Fraises			
Amandes effilées				Kiwis			
Amandes poudre				Bananes			
Noisettes entières				Menthe fraîche			
Noisettes poudre							
Noix cerneaux				**Purées de fruits :**			
Noix invalides				Fraise			
Noix de coco poudre				Framboise			
Sel fin				Abricot			
Gros sel				Passion			
Crème de marrons				Mangue			
Pâte de marrons				Poire			
Alcool et jus de fruits :				Citron			
Rhum				Mandarine			
Kirsch				Cassis			
Extrait d'orange				Myrtille			
Whisky				Banane			
Armagnac							
Cognac				**Levures :**			
Calvados				Levure biologique			
Pulco citron				Levure chimique			
Pulco orange							
				Confiserie :			
Divers :				Pâte d'amandes 22% (blanche)			
Huile d'olives				Pâte d'amandes 22% (rose)			
Huiles d'arachides				Pâte d'amandes 22% (verte			
Vanille liquide				Pâte d'amandes 33% (blanche)			
Extrait de café				Pâte d'amandes 50% (blanche)			
Gousses de vanille				Pâte de pistaches			
Pectine				Praliné			
Acide citrique				Glucose sirop			
Pailleté chocolat				Fondant			
Bâtons chocolat				Nappage blond			
Praline				**Chocolaterie :**			
Fruits (conservés) :				Couverture fondante			
Raisins secs				Couverture lactée			
Melons cubes				Couverture ivoire			
Bigarreaux rouges				Beurre de cacao			
Oranges confites				Pâte à glacer brune			
Pruneaux				Pâte à glacée lait			
Dattes				Pâte à glacer ivoire			
Abricots secs				Palets ganache			