

Titre recette .....

Muffins aux fraises

<b><u>Techniques mises en œuvre :</u></b> - lavage, taillage de végétaux - élaboration d'une pâte à muffins - cuisson au four		<b><u>Mode de distribution :</u></b> <input type="checkbox"/> Différée / service traiteur : <input type="checkbox"/> Différée / mini-self <input type="checkbox"/> Immédiate / Point chaud	
<b>Ingrédients :</b>	<b>Forme de commercialisation</b>	<b>Quantité pour 6 parts</b>	<b>Quantité pour ...12... parts</b>
- fraises - farine - sucre en poudre - lait - huile d'olive - œuf - sel - levure chimique - beurre		- 0,125 kg - 0,175 kg - 0,09 kg - 0,1 l - 0,07 l - 1 - ¼ c à c - ¼ sachet - 0,02 kg	- 0,25 kg - 0,35 kg - 0,18 kg - 0,2 l - 0,14 l - 2 - ½ c à c - ½ sachet - 0,04 kg
<b><u>Matériel :</u></b>			
<b>Mode opératoire</b>		<b>Exigences ou remarques</b>	
- préchauffer le four à 180 °C (th.6)  - dans un cul de poule, mélanger la farine, le sel et la levure chimique.  - dans un second cul de poule, mélanger l'œuf, le sucre, le lait et l'huile.  - verser le second mélange dans le premier, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Réserver au frais.  - laver les fraises et couper les en petits morceaux.  - ajouter les fraises à la pâte, remuer.  - beurrer les moules à muffins  - verser la pâte aux ¾ des moules et enfourner 25 minutes.  - démouler les muffins dès leur sortie du four, déguster tiède ou froid.		- sans grumeau - filmer la pâte. Eviter la contamination microbiologique.  - laver avec la queue pour éviter de faire entrer l'eau dans la fraise.	
<b>Contrôle de conformité</b>		<b>Conforme</b>	<b>Non-conforme</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matière premières :</b> <i>vérification DLC, état des emballages</i></li> <li>▪ <b>Saveur-texture :</b></li> <li>▪ <b>Cuisson :</b></li> <li>▪ <b>Température :</b></li> <li>▪ <b>Conditionnement :</b></li> </ul>			