

Titre recette .....

**PANINI VENEZIA**

<b><u>Techniques mises en œuvre :</u></b> - lavage, taillage - assemblage - cuisson machine panini		<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> - pain panini - mozzarella - jambon de poulet - tomates - huile d'olive - basilic	<b>Forme de commercialisation</b>	<b>Quantité pour 10 parts</b> - 10 unités - 5 boules - 10 tranches - 5 unités - 10 c à soupe - 10 c à café	<b>Quantité pour ..... parts</b>
<b><u>Matériel :</u></b>			
<b><u>Mode opératoire</u></b> - laver et couper les tomates en fines rondelles, réserver au réfrigérateur - couper les boules de mozzarella en fines rondelles. - réserver au frais - ouvrir les pains à panini sur le côté dans la longueur - huiler les l'intérieur des pains (1 c à c par pain) - ajouter quelques rondelles de tomate dans chaque pain, - puis rouler les tranches de jambon de poulet, rajouter en une dans chaque pain - déposer dans tous les pains les rondelles de mozzarella - parsemer de basilic - filmer et réserver au froid en attendant la cuisson. - lors de la cuisson, placer le panini dans la machine à panini préchauffé, et laisser cuire pendant 5 à 10 mn jusqu'à ce que les pains soient bien dorés et la mozzarella fondue.		<b><u>Exigences ou remarques</u></b> - préserver des contaminations, filmer - idem - ne pas faire dépasser les ingrédients du pain Eviter la contamination microbologique	
<b><u>Contrôle de conformité</u></b>		<b>Conforme</b>	<b>Non-conforme</b>
▪ <b>Matière premières :</b> <i>vérification DLC, état des emballages</i>			
▪ <b>Saveur-texture :</b>			
▪ <b>Cuisson :</b>			
▪ <b>Température :</b>			
▪ <b>Conditionnement :</b>			