

GATEAU DE PAYS "JACQUELINE"

Gateau de pays "Jacqueline"

Famille : DESSERT
Sous-famille : PATISSERIE-SUCRE
Version : Salamandre

Modifié le 11/06/2009 par BRANGIER

Convive :
~ADULTE

POUR 10 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	AMANDE EN POWDRE 1 KG	0.150	KILO
	AROME VANILLE LIQUIDE 1 L	0.000	LITRE
	BEURRE DOUX 250 G	0.125	KILO
	FARINE DE BLE T55 1 KG	0.150	KILO
	LEVURE CHIMIQUE 11 G	0.008	UNITE
	OEUF FRAIS MOYEN 53/63 G	2.000	UNITE
	SEL FIN 750 G	0.000	KILO
	SUCRE SEMOULE	0.250	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0.070 Kg	0.70
Poids net :	0.070 Kg	0.70

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	FER (Mg)	VITAMINE (Mg)
5.941	36.500	19.855	48.632	1.065	9.600
KiloCalories	348	KiloJoules	1 457		

Notes :

Ramollir le beurre.

Mélanger les oeufs, le sucre, le beurre, la vanille, le sel.

Incorporer la farine tamisée et la levure, puis la poudre d'amandes.

Chemiser un moule de beurre, à l'aide d'une bombe à beurre, étaler l'appareil,.

Cuire à four chaud 165°, pendant 18 à 20 min selon l'épaisseur.

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

T° : 165°C

HACCP :

