

Convive :
 ~ADULTE

POUR 10 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE DOUX 250 G	0.125	KILO
	COGNAC 75 CL	0.075	LITRE
	FARINE DE MAIS 1 KG	0.150	KILO
	LAIT UHT 1/2 ECREME 1 L	0.250	LITRE
	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	0.150	KILO
	SUCRE VANILLE 1 KG	0.020	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)	VITAMINE (Mg)	FER (Mg)
2.436	31.300	12.035	38.332	0.250	0.350
VITAMINE (Mg)					
9.600					
KiloCalories	243	KiloJoules	1 017		

Notes :

Mélanger intimement la farine, la levure, le lait chaud, les sucres, le sel et un petit verre de cognac.
 Faire fondre le beurre, battre les oeufs.
 Mélanger avec la préparation précédente.
 Cuire dans un moule à manqué.

Temps de préparation : 15 min
 Temps de cuisson : 35 min
 T° : 200°C ou TH7

HACCP :

MILLEFEUILLE

MILLEFEUILLE

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

Modifié le 10/06/2002 par SALAMANDRE

Convive :
~ADULTE

POUR 10 PORTIONS

Marchandise	Quantité	Unité de production
MILLE FEUILLE SUCRE GLACE	10.000	UNITE

	Unitaire	Total
Poids brut	0.100 Kg	1.00
Poids net :	0.100 Kg	1.00

Diététique :

PROTIDES (Gr) 4.500	GLUCIDES (Gr) 33.000	LIPIDES (Gr) 14.800	CALCIUM (Mg) 68.000	FER (Mg) 0.900
KiloCalories 283	KiloJoules 1 184			

Notes :**HACCP :**