

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**8 COUVERTS**

CLASSE :

DATE :

NOM DE L'ELEVE :

## QUICHE LORRAINE

<u>PROGRESSION.</u>	<u>DENREES</u>	<u>U</u>	PATE	GARN.	APPAREIL	DECOR	TOTAUX	
			BRISÉE					
			1	2	3	4		
<p><b>1. Confectionner la pâte Brisée</b> <a href="#">Cf. Vidéo Réalisation pâte Brisée</a></p> <p><b>2. Préparer la garniture :</b> lardons de poitrine fumée, sautés à l'huile sans les dessécher, égoutter, gruyère râpé.</p> <p><b>Foncer les quiches :</b></p> <p><b>3. Confectionner l'appareil à "crème prise" salé :</b> Mélanger 2 œufs, 2 jaunes, 25 cl de crème et 25 cl de lait, ass. sel, poivre de Cayenne, noix de muscade, passer au chinois.</p> <p><b>Garnir les quiches.</b></p> <p><b>Marquer en cuisson au four</b> chaud 220°C puis 200°C pendant 25 à 30 minutes. Retirer les cercles en fin de cuisson, réserver au chaud.</p> <p><b>Dresser les quiches</b> sur plat rond avec papier gaufré et décorer avec persil en branches.</p> <p><b>Lustrer</b> au <b>beurre clarifié.</b></p>	<b>ECONOMAT</b>							
	Farine type 55	Kg	0,250					0,250
	Huile	L		0,020				0,020
	Sel fin		0,005	0,005				0,010
	Poivre de Cayenne				PM			
	Noix de muscade				PM			
	<b>CREMERIE</b>							
	Beurre	Kg	0,125				0,020	0,145
	Œufs entiers	Pcs				2		2
	Œufs (jaunes)	Pcs		1		2		3
	Gruyère	Kg			0,100			0,100
	Lait	L				0,250		0,250
	Crème	L				0,250		0,250
	<b>CHARCUTERIE</b>							
	Poitrine de porc fumée	Kg			0,100			0,100
<b>PRIMEUR</b>								
Persil en branches	Kg					0,080	0,080	

