



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

CAKE AU ROQUEFORT, AUX POIRES ET AUX NOIX 175g

Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4122 Quiches avec P/L<1**Nb portion(s) **1**Préparation **00:15**Cuisson **00:50**Repos **00:00**Descriptif **Cake au roquefort, aux poires et aux noix**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **1,01**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **1,01**Coefficient multiplicateur **0,00**

Progression

Prechauffez le four a 180C .Dans une jatte, incorporez d\\'e9licatement la levure a la farine. Dans un autre recipient, battez au fouet les oeufs entiers, l'huile .Salez et poivrez cette preparation et versez-la sur la farine. Ajoutez d'abord le gruyere rape et melangez bien. Incorporez ensuite le roquefort et les poires coupes en morceaux puis les cerneaux de noix. Melangez de nouveau delicatement pour obtenir une preparation homogene. Versez dans un moule a cake beurre et legerement farine. Faites cuire au four pendant 50 minutes environ. Avant de demouler, laissez refroidir.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
CERNEAUX HACHES BRISURES - ST 1000 G	25,000	Gramme	5,09	127,28
EMMENTAL RAPE 45%MG - ST 1000 G - Frais	17,000	Gramme	6,07	103,11
FARINE MENAGERE T55 - ST 1000 G	30,000	Gramme	0,40	11,85
HUILE ARACHIDE - BLLE 100 CL	1,700	Cl	1,69	2,87
HUILE NOIX- BLLE 50 CL	0,300	Cl	4,10	1,23
LAIT 1/2 ECREME UHT - BRIK 1000 G - Frais	17,000	Gramme	0,84	14,25
LEVURE CHIMIQUE - ST 11 G X 96	0,150	Sachet	0,14	0,02
OEUFS ENTIERS LIQUIDES - BRICK 1000 G -Frais	25,000	Gramme		
POIRES - BTE 4/4 800 G - -	30,000	Gramme		
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,100	Gramme	3,97	0,40
ROQUEFORT 52% - 600 G - Frais	25,000	Gramme	19,27	481,83
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07