



Pâte à Frire

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Bière	1	L	<u>1 Pâte à frire (10 mn)</u> Faire une fontaine avec la farine tamisée et le sel Mettre les œufs et l'huile au centre et mélanger doucement avec un fouet en incorporant de la farine peu à peu Détendre avec la bière (ou autre) Réserver l'appareil au frais Incorporer les blancs battus en neige très fermes juste avant l'utilisation La cuisson se fait dans un bain de friture entre 160 et 180° Egoutter les aliments sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de graisse <i>On peut utiliser d'autres liquides à part la bière, eau lait ou les panacher</i> <i>Les quantités sont à adapter suivant les recettes</i>
•Œufs	10	Pièce	
•Farine	1	Kg	
•Blancs d'œufs	15	Pièce	
•Huile	0,010	L	
•Sel	0,020	Kg	