

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

- entrée froide
 entrée chaude
 plat
 dessert
 pâtisserie
 snacking
 collation

LAMMELE

Techniques mises en œuvre:

- Confection d'une pâte levée au blanc d'oeuf
- Cuisson au four

Denrées	Unités S.I	Quantités pour 2 moules	Quantités pour.....	Équivalences
Farine	kg	0,050	g
Fécule de pomme de terre	kg	0,050	g
Sucre semoule	kg	0,125	g
Sucre vanillé	sachet	1		
Oeuf	pièce	3		
Eau froide	c à s	3		
Sucre glace	kg	0,020	g

	ETAPES DE FABRICATION	matériel
1	Préparer les ingrédients, faire la pesée ; Tamiser la farine et la fécule ensemble.	Balance, verres, cuillère, bols, tamis
2	Préchauffer le four Th5 ou 150°C.	
3	Clarifier les œufs.	2 terrines, Plaque à débarrasser
4	Blanchir les jaunes avec le sucre semoule et vanillé.	Terrine, Batteur électrique
5	Ajouter l'eau, la farine et la fécule tamisées, mélanger.	Cuillère Batteur électrique
6	Monter les blancs en neige ferme.	Batteur électrique
7	Prélever 3-4 cas de blanc, les incorporer à l'appareil. Mélanger au batteur pour alléger l'appareil.	Batteur électrique
8	Introduire délicatement le reste de blanc au mélange avec une maryse.	Maryse
9	Préparer les moules à Lammele, les huiler, les fariner, les déposer sur une tôle. Verser la pâte dans les moules.	Moules à Lammele Pinceau, bol
10	Enfourner. Cuire 25-30 minutes à 150°C (th5).	
11	Après la cuisson démouler délicatement le Lammele, laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.	Grille à pâtisserie, Couteau, Tamis,

Vocabulaire technique

Clarifier les œufs :

Blanchir :

Appareil :