

# Tableau des recettes de base en Kg

CRÈME PATISSIÈRE		CRÈME DIPLOMATE		CRÈME CHIBOUST		CRÈME AMANDE		CRÈME ANGLAISE		CRÈME AU BEURRE	
LAIT	0,500	LAIT	0,500	LAIT	0,250	BEURRE	0,100	LAIT	0,500	SUCRE	0,200
SUCRE	0,150	SUCRE	0,125	SUCRE	0,070	SUCRE	0,100	SUCRE	0,125	EAU	0,070
ŒUF	0,100	JAUNE	0,080	JAUNE	0,120	ŒUF	0,100	JAUNE	0,120	JAUNE	0,060
POUDRE À FLAN	0,045	POUDRE À FLAN	0,050	POUDRE À FLAN	0,020	POUDRE AMANDE	0,100	<b>FLAN</b>		ŒUF	0,050
CRÈME MOUSSELINE		GÉLATINE	0,010	GÉLATINE	0,008	RHUM	0,005	LAIT	0,500	BEURRE	0,250
CRÈME PATISSIÈRE	0,500	CRÈME LIQUIDE	0,550	SUCRE	0,220	FRANGIPANE		CRÈME	0,125		
BEURRE	0,100			EAU	0,070	CRÈME AMANDE	0,200	SUCRE	0,080		
				BLANC ŒUF	0,090	CRÈME PATISSIÈRE	0,100	JAUNE	0,100		
								POUDRE À FLAN	0,050		
CRÈME PARIS-BREST		CRÈME CHANTILLY		MOUSSE DE FRUIT		MOUSSE CHOCO BOMBE		BAVAROISE FRUIT		BAVAROISE ANGLAISE	
LAIT	0,200	CRÈME LIQUIDE	0,150	PURÉE FRUIT	0,250	JAUNE	0,120	PURÉE FRUIT	0,250	JAUNE	0,060
JAUNE	0,040	MASCARPONE	0,100	SUCRE	0,030	SUCRE	0,060	SUCRE	0,030	SUCRE	0,060
ŒUF	0,050	SUCRE GLACE	0,025	GÉLATINE	0,008	EAU	0,020	EAU	0,040	LAIT	0,200
SUCRE	0,060	MOUSSE FROMAGE BLANC		CRÈME LIQUIDE	0,150	COUVERTURE NOIRE	0,200	GÉLATINE	0,008	GÉLATINE	0,010
POUDRE À CRÈME	0,030	FROMAGE BLANC	0,250	MERINGUE ITAL.	0,075	CRÈME LIQUIDE	0,400	CRÈME LIQUIDE	0,150	CRÈME LIQUIDE	0,250
BEURRE	0,030	VANILLE GOUSSE	½								
PRALINÉ	0,125	GÉLATINE	3 F								
PÂTE NOISETTE	0,075	SUCRE	0,030								
BEURRE	0,150	CRÈME LIQUIDE	0,350								
COULIS GÉLIFIÉ		COMPOTE		MERINGUE FRANÇAISE		MOUSSE CHOCO ANGLAISE		GLAÇAGE MIROIR		GLAÇAGE NOIR	
PURÉE DE FRUIT	0,200	FRUIT POMME	0,300	SUCRE	0,250	LAIT	0,160	EAU	0,040	LAIT	0,085
SUCRE	0,060	SUCRE	0,060	BLANC	0,240	JAUNE	0,050	SUCRE	0,075	CRÈME LIQUIDE	0,065
GÉLATINE	0,006	EAU	0,060	SUCRE GLACE	0,250	SUCRE	0,030	LAIT CONCENTRÉ	0,050	SIROP 30°	0,085
		CITRON	1/2	MERINGUE SUISSE		COUVERTURE NOIRE	0,200	SIROP GLUCOSE	0,075	SIROP GLUCOSE	0,030
				SUCRE	0,400	CRÈME LIQUIDE	0,300	GÉLATINE	0,006	GÉLATINE	0,004
				BLANC	0,150			COUVERTURE BLANCHE	0,075	COUVERTURE NOIRE	0,065
								COLORANT	QS	PÂTE À GLACER	0,150
SIROP 30°		CRÈME PRISE		MERINGUE ITALIENNE		CRÉMEUX		CARAMEL MOU		GANACHE	
EAU	0,100	LAIT	0,080	SUCRE	0,150	CRÈME LIQUIDE	0,250	SUCRE	0,100	CRÈME LIQUIDE	0,200
SUCRE	0,135	CRÈME	0,080	EAU	0,030	JAUNE	0,040	CRÈME	0,100	SIROP GLUCOSE	0,020
		ŒUF	0,100	BLANC	0,090	SUCRE	0,030	BEURRE	0,050	COUVERTURE NOIRE	0,160
		JAUNE	0,040			COUVERTURE NOIRE	0,100			BEURRE	0,025
						PÂTE CACAO	0,020				
PRALINÉ FEUILLETÉ		NOUGATINE		MOUSSE MARRON		CRÈME CITRON		CRÈME PASSION		GLAÇAGE CAKE/OPÉRA	
COUVERTURE LAIT	0,025	SIROP GLUCOSE	0,200	PÂTE MARRON	0,250	ZEST JUS CITRON	2/0,100	PURÉE PASSION	0,150	COUVERTURE NOIRE	0,100
PÂTE DE NOISETTE	0,125	EAU	0,020	CRÈME MARRON	0,250	SUCRE	0,100	SUCRE	0,135	PÂTE À GLACER	0,250
PAILLÉTÉ FEUILLETINE	0,090	SUCRE SEMOULE	0,250	CRÈME	0,050	ŒUF	0,100	ŒUFS	0,150	HUILE PÉPIN RAISIN	0,040
		AMANDE HACHÉE	0,180	RHUM	0,030	BEURRE SEC	0,130	BEURRE SEC	0,200	AMANDE	QS
				GÉLATINE	0,010	GÉLATINE	2 feuilles	GÉLATINE	2 feuilles		
				CRÈME LIQUIDE	0,550						

PÂTE À CHOUX		PÂTE CRUMBLE		PÂTE BRISÉE		PÂTE SUCRÉE		PÂTE SABLÉE		PÂTE FEUILLETÉE	
EAU OU LAIT	0,250	BEURRE	0,100	FARINE T45	0,175	BEURRE	0,100	FARINE T55	0,250	FARINE GRUAU	0,350
BEURRE	0,125	CASSONADE	0,125	SEL	0,003	SUCRE GLACE	0,080	SUCRE GLACE	0,010	FARINE T55	0,150
SEL	0,005	FARINE T55	0,125	SUCRE	0,020	POUDRE AMANDE	0,030	BEURRE	0,175	EAU FROIDE	0,230
FARINE T55	0,150	FLEUR DE SEL	0,003	BEURRE	0,090	SEL	0,003	SEL	0,005	SEL	0,010
ŒUF	0,200			JAUNE	0,020	ŒUF	0,050	ŒUF	0,050	BEURRE	0,075
				EAU	0,020	FARINE T45	0,190			BEURRE SEC	0,400
PÂTE À CROISSANT		PAIN AU LAIT		BRIOCHE		VIENNOIS		BISCUIT CUILLÈRE		JOCONDE	
FARINE GRUAU	0,250	FARINE GRUAU	0,500	FARINE GRUAU	0,500	FARINE T55	0,500	BLANC	0,120	BLANC	0,060
FARINE T55	0,250	SEL	0,010	SEL	0,010	SEL	0,010	SUCRE	0,105	SUCRE	0,010
SEL	0,012	SUCRE	0,050	SUCRE	0,100	SUCRE	0,030	JAUNE	0,080	ŒUF	0,100
SUCRE	0,060	LAIT	0,200	ŒUF	0,300	LEVURE BIOLOGIQUE	0,025	FARINE T55	0,105	SUCRE GLACE	0,075
LEVURE	0,020	ŒUF	0,100	LEVURE BIO	0,030	LAIT	0,275	SUCRE GLACE	0,020	POUDRE AMANDE	0,075
BEURRE	0,100	LEVURE BIO	0,015	BEURRE SEC	0,250	BEURRE SEC	0,100			FARINE T55	0,020
EAU	0,240	BEURRE SEC	0,100					PÂTE À CIGARETTE		BEURRE	0,015
BEURRE SEC	0,250							BLANC	0,100	GÉNOISE	
								SUCRE GLACE	0,100	ŒUF	0,200
								FARINE	0,100	SUCRE SEMOULE	0,125
								BEURRE	0,100	FARINE T55	0,125
DACQUOISE		SUCCÈS NOISETTE		MACARON		BISCUIT SANS FARINE		CROUSTILLANT PRALINÉ		CROUSTILLANT FRUITS SECS	
BLANC	0,090	SUCRE GLACE	0,150	BLANC	0,090	COUVERTURE NOIRE	0,100	PRALINÉ	0,050	COUVERTURE BLANC	0,060
SUCRE CASSONADE	0,015	POUDRE NOISETTE	0,150	SUCRE	0,240	BEURRE	0,030	BEURRE	0,005	RIZ SOUFFLÉ	0,030
SUCRE	0,040	FÉCULE	0,030	EAU	0,060	PÂTE AMANDE 50 %	0,050	FEUILLETINE	0,050	RAISINS SECS	0,030
POUDRE AMANDE	0,070	BLANC	0,150	SUCRE GLACE	0,240	JAUNE	0,020	COUVERTURE LAIT	0,050	NOIX COCO RÂPÉE	0,030
SUCRE GLACE	0,070	SUCRE	0,020	POUDRE AMANDE	0,240	BLANC	0,090				
FARINE T55	0,015			BLANC	0,080	SUCRE	0,045				
DIAMANT		COOKIES		TUILE AMANDE		FINANCIER		MADELEINE		CAKE ANGLAIS	
FARINE T55	0,400	BEURRE	0,150	BLANC	0,090	BEURRE	0,200	BEURRE	0,500	BEURRE	0,180
POUDRE À LEVER	0,003	SUCRE CASSONADE	0,150	SUCRE	0,090	SEL	0,004	ZEST CITRON ORANGE	1/1	SUCRE	0,180
BEURRE	0,230	ŒUF	0,050	BEURRE	0,090	MIEL	0,080	SUCRE SEMOULE	0,225	ŒUF	0,200
SUCRE	0,080	FARINE T55	0,250	FARINE T55	0,020	SUCRE GLACE	0,140	ŒUF	0,200	MIEL	0,010
FLEUR DE SEL	0,003	POUDRE À LEVER	0,003	AMANDE EFFILÉE	0,060	BLANC	0,150	FARINE T55	0,360	FARINE T55	0,200
CRÈME LIQUIDE	0,100	PÉPITTE	0,060			FARINE T55	0,100	POUDRE À LEVER	0,012	POUDRE À LEVER	0,006
JAUNE	0,040	NOIX	0,060			POUDRE AMANDE	0,100	MIEL	0,030	SEL	0,002
						PURÉE ABRICOT	0,050	LAIT	0,160	GARNITURES	0,200
CAKE CITRON		PALET RAISINS		ÉPONGE		ROCHER COCO		MUFFINS		SABLÉ BRETON	
FARINE T55	0,140	BEURRE	0,100	BLANC	0,150	BLANC	0,120	FARINE T55	0,380	JAUNE	0,050
LEVURE CHIMIQUE	0,003	SUCRE GLACE	0,100	SUCRE	50/125	SUCRE	0,240	LEVURE CHIMIQUE	0,015	SUCRE	0,120
ZEST CITRON	2	BLANC	0,060	POUDRE AMANDE	0,125	NOIX COCO RÂPÉE	0,240	SEL	0,005	BEURRE	0,135
SEL	1 pincée	FARINE T55	0,150	FARINE T55	0,050	COMPOTE POMME	0,040	ŒUFS	0,100	SEL	0,003
BEURRE	0,075	RAISINS	QS	AMANDE HACHÉE	0,200			SUCRE	0,180	FARINE T45	0,160
ŒUFS	0,140							BEURRE	0,160	LEVURE CHIMIQUE	0,004
SUCRE	0,150							LAIT	0,240		
CRÈME ÉPAISSE	0,075							SUCRE CASSONADE	0,100		