

CH.COOK

Technique : PANER A L'ANGLAISE

Objectifs Opérationnels : utiliser 3 éléments pour enrober un aliment

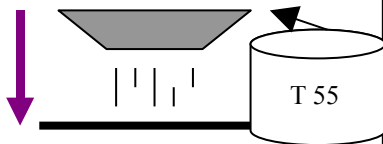
Descripteurs Produit Fini : obtenir grâce à l'association de 3 éléments (farine, œufs, mie de pain) un enrobage, pour apporter un croustillant à une préparation
 Une texture moelleuse
 Une couleur brune après cuisson
 Une originalité de présentation

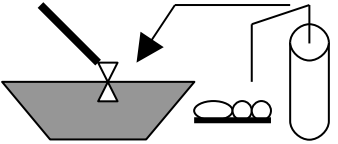
Ingrédients :

farine 0.250 kg, œufs entiers 6 pc, huile 0.050 kg, assaisonnement, mie de pain 0.300 kg

Matériels :

3 plaques à débarrasser, un fouet, un tamis, un cutter

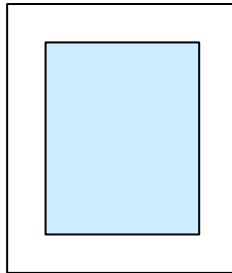
LOGIGRAMME Etapes Critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
Etapes :	Comment faire pour réussir ?	Risques à éviter ou ce qui peut se passer si...	Comment faire pour éviter tous les échecs + actions correctrices si les risques se réalisent...
1 Peser les différentes denrées	Utiliser une balance Répartir les denrées	La pesée est fautive	Vérifier la tare, recommencer l'opération
2 	Tamiser la farine (type 55)	Ingrédients inconnus dans la farine	Vérifier la provenance de la farine, farine ayant déjà servi à un enrobage quelconque

<p>3</p> 	<p>Battre les œufs dans une calotte en incorporant l'assaisonnement, et l'huile</p>	<p>Mélange non miscible</p>	<p>Incorporer correctement le mélange battre à l'aide du fouet jusqu'à complète incorporation du jaune et du blanc</p>
<p>4 Mode opératoire pour paner un aliment</p>	<p><input type="checkbox"/> passer l'aliment dans la farine</p>	<p>Trop de farine</p>	<p>Eliminer l'excès de farine en frappant légèrement avec la paume de la main</p>
<p>5</p>	<p><input type="checkbox"/> passer ensuite l'aliment dans l'anglaise (mélange d'œufs battus, huile, assaisonnement)</p>	<p>Le mélange n'adhère pas à l'aliment</p>	<p>Enlever l'excédent de farine et replonger l'aliment une deuxième fois dans l'anglaise puis égoutter soigneusement</p>
<p>6</p>	<p><input type="checkbox"/> passer l'aliment dans la mie de pain</p>	<p>Vérifier que la mie de pain adhère sur tout l'aliment</p>	<p>Rouler délicatement l'aliment dans la mie de pain afin d'obtenir une surface homogène</p>
<p>7</p>	<p><input type="checkbox"/> déposer l'aliment sur grille avant cuisson, dans certains cas on peut paner une deuxième fois l'aliment (ex : atteraux)</p>		

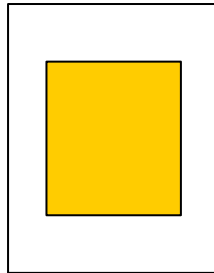
	<p>Critères de Performances : Pour le poisson : il est recommandé de l'éponger avant de le paner, afin d'absorber l'eau, pour éviter de détremper les éléments</p>	<p>Dérivés : Cervelette panée à l'anglaise Merlan pané Escalope de veau panée</p>
--	--	---

TOUR DE MAIN ET ASTUCES

1 farine



2 Anglaise



3 mie de pain

