Escola d'Hostaleria de Girona	**FITXA TÈCNICA DE PRODUCCIÓ**	**NÚM. FITXA:**
		NÚM. PORCIONS : 10
		TEMPS DE COCCIÓ:
		TEMPS D'ELABORACIÓ:
CATALOGAT EN: Postres		**ORIGEN:**

NOM DEL PLAT: Pastis de Formatge fresc amb Gelat d'Arròs amb Llet

INGREDIENTS	QUANT	UNIT
Pel Pastís:		
Formatge fresc (mató)	0'8	kg.
Ous		
Sucre	6	unit
Farina	0'350	kg.
Mantega	0'125	kg.
	0'1	kg.
Sucre llustre	q/s	
Canyella en pols	q/s	
Gelat d'Arròs amb llet	10	Boles
Vidre de anís		
Fruites vermelles		

UTILLATGE

TÈCNIQUES DE PREPARACIÓ

TÈCNIQUES D'ELABORACIÓ

1. passar pel sedàs el mató
2. Muntar el ous amb el sucre a punt de bescuit.
3. Afegir la mantega fosa no calenta.
4. incorporar i barrejar a modo d'emulsió el formatge i tot seguit la farina.
5. emmotllar
6. coure al forn a 180º C durant 30 mn.
7. empolsar amb sucre llustre i decorar amb la canyella

VARIACIONS:

ACABAT I/O PRESENTACIÓ

APLICACIONS

OBSERVACIONS