**Concours « Un pour tous, tous pour un » 2024-2025**

**Fiche recette à renvoyer 1 mois avant votre finale régionale**

INFORMATIONS GÉNÉRALES :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Equipe | Candidat.e |  |
| Encadrant.e |  |
| Chef.fe  |  |
| Nom du dessert |  |
| Etablissement |  |
| Association |  |

RECETTE: 8 assiettes identiques d’un dessert au format individuel

Coût unitaire de 0,80 € par personne

Matériels nécessaires :

|  |
| --- |
|  |

Liste des ingrédients :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrédients | Quantité (en g ou mL) | Coûts (en €) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Prix de revient unitaire (en €) |  |

Mode opératoire :

|  |  |
| --- | --- |
| Etape 1 |  |
| Etape 2 |  |
| Etape 3 |  |
| Etape 4 |  |
| Etape 5 |  |

