

BUGNES

- compétences principales visées:
- réaliser une pâte à frire
 - conduire une cuisson en friteuse

Denrées	Unités	Quantités	
		Base	6 pers.
farine tamisée	g	500	
beurre ramolli	g	100	
oeuf	pièce	4	
sucré en poudre	g	100	
levure chimique	sachet	1	
sel	pincée	2	
zeste citron râpé	cc	1	
sucré glace			
huile d'arachide	l	4	

TECHNIQUE	APPLICATIONS TECHNOLOGIQUES	Matériel
Préparation Découper le beurre en dés. Verser dans le bol du batteur-mélangeur, la farine, la levure, le sucre, les dés de beurre, les oeufs , le sel et le zeste de citron. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.		Préparation batteur – mélangeur avec pale Cuisson friteuse électrique
Temps de repos Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et la déposer au réfrigérateur pendant 30 min.		
Découpage Diviser la pâte en 4 boules puis étaler chacune d'elles sur un plan de travail fariné. Découper des rubans de pâte d'environ 3 cm de large et 7 cm de long à l'aide de la roulette.		POINTS à RISQUES Méthode: cassage des oeufs Matériel hygiène du plan de travail <u>Mesures préventives</u> - casser les oeufs un par un - ne pas oublier de bien rincer le plan de travail après l'avoir désinfecté
Cuisson Faire chauffer l'huile dans la friteuse. Plonger les bugnes dans l'huile bien chaude (180°C). Elles sont cuites dès qu'elles prennent une jolie couleur dorée.	Friture à l'huile : Vérifier la température de cuisson. Ne pas dépasser les 180°C. Filtrer l'huile en fin de cuisson.	
Saupoudrage Egoutter les bugnes aussitôt et saupoudrer de sucre glace.		