

	DENREES	Quantités pour 10 pizzas
Pâte à pizza :	Pâton de pizza surgelé	10 pièces
Coulis de tomate :	Tomates concassées	0,75 kg
	Purée de tomate	0,5 kg
	Oignons ciselés surgelés	0,1 kg
	Ail ciselé surgelé	0,05 kg
	Bouquet garni	1 pièce
Garniture :	Roquette	0,5 kg
	Jambon cru	10 tranches
	Copeaux de parmesan	0,2 kg
	Tomates cerises	0,5 kg
	Huile d'olive	0,1 l
	Mozzarella	0,5 kg
	Gruyère râpé	0,5 kg
	Olives noires à la grecque	10 pièces

SECTEURS	TECHNIQUE	MATERIEL
	<ul style="list-style-type: none"> ○ peser les denrées ○ prétraiter les denrées 	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ couper les tomates cerise en 4 ○ couper le jambon cru en carré de 2cm de côté ○ tailler la mozzarella en tous petits cubes ○ Chauffer une russe ajouter un filet d'huile d'olive, verser oignon + ail cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides ○ verser les tomates concassées, la purée de tomate, le bouquet garni, 1 cuil à soupe de sucre, assaisonner ○ Etaler la pâte à pizza puis la poser sur du papier cuisson et enfin sur une plaque à pâtisserie ○ Etaler la sauce tomate sur la pâte à pizza, répartir le gruyère et la mozzarella ○ Cuire 5 minutes à 220°C ○ A la sortie du four répartir la roquette le jambon cru les tomates cerises, les copeaux de parmesan, ajouter 1 olive. Parsemer d'un filet d'huile d'olive. ○ Procéder de même pour les autres pizzas ○ Refroidir en cellule de refroidissement 	