

	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 :	Asperge verte	0,3 kg
	Cœur d'artichaut	0,5 kg
	Poivron rouge	0,3 kg
	Champignon	0,3 kg
	Huile d'olive	0,1 l
	Ail	0,05 kg
	Persil	½ botte
	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"> <li>○ peser les denrées</li> <li>○ prétraiter les denrées</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ émincer les champignons en lamelles fines, hacher l'ail et ciseler le persil</li> <li>○ Mélanger le tout dans un GN ½, saler et ajouter un filet d'huile d'olive, mélanger à nouveau, couvrir réserver</li> <li>○ Couper les cœurs d'artichaut en 2 ou 4 suivant leur grosseur</li> <li>○ ciseler le poivron rouge en fines lamelles</li> <li>○ Chauffer une russe ajouter un filet d'huile d'olive, verser oignon + ail cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides</li> <li>○ verser les tomates concassées, la purée de tomate, le bouquet garni, 1 cuil à soupe de sucre, assaisonner</li> <li>○ Etaler la pâte à pizza puis la poser sur du papier cuisson et enfin sur une plaque à pâtisserie</li> <li>○ Etaler la sauce tomate sur la pâte à pizza, répartir le gruyère et la mozzarella, répartir les poivrons rouges, les asperges, les champignons, les cœurs d'artichaut, ajouter 1 olive.</li> <li>○ Cuire 5 minutes à 220°C</li> <li>○ Procéder de même pour les autres pizzas</li> <li>○ Refroidir en cellule de refroidissement</li> </ul>	