Joviat H
Escola d'Hoteleria

CROQUETES DE POLLASTRE

INGREDIENTS PER A 5 ALUMNES

PEL FARCIT					NECESSITATS			
Cuixa pollastre	2	unit.	Rei del Galliner	Rostir el pollastre al forn a 180ºC juntament amb tots els ingredients. Un cop cuit, deixar refredar el pollastre, separar carn dels ossos i picar-la petita.	Forn	1	unit.	
All	4	unit.			Gastronorm 20x20	1	unit.	
Oli d'oliva					Setrill	1	unit.	
Llorer					Plats servei	5	unit.	
Sal					Bols per emmagatzemar	2	unit.	
PEL ROUX					**NECESSITATS**			
Farina	0,16	kg		Barrejar els ingredients i coure conjuntament. Refredar.	Fogó	1	unit.	
Mantega	0,16	kg			Cassó	1	unit.	
					Varilles	1	unit.	
PER LA MASSA					**NECESSITATS**			
Ceba	0,2	kg		Sofregir la ceba tallada a brunoisse, incorporar el pollastre i la llet, rectificar de sal i deixar coure uns minuts. Afegir el roux i deixar bullir el conjunt fins que sigui cuit.	Fusta tallar	1	unit.	
Llet	1	litre	LA SELVATANA		Ganivet ceber	1	unit.	
Roux (elb. anterior)	0,32	kg			Plats servei	5	unit.	
Pollastre (elb. anterior)					Fogó	1	unit.	

				Deixar refredar filmat a pell.					
						Cassola	1	unit.	
						Espàtula	1	unit.	
						Film	1	unit.	
PER L'ARREBOSSAT						NECESSITATS			
Farina	0,2	kg		Un cop la massa freda, fer boles de la mida desitjada i passar per ordre per farina, ou i pa ratllat.		Plats servei	5	unit.	
Ou	0,2	kg	LIDEROU S.L.						
Pa ratllat	0,2	kg							
PER FREGIR						NECESSITATS			
Oli d'oliva	1	litre		Posar l'oli en un recipient i escalfar fins a 180ºC. Afegir les croquetes suaument i deixar daurar. Retirar sobre paper absorbent.		Parisienne	1	unit.	
						Aranya	1	unit.	
						Gastronorm 20x20	1	unit.	
						Paper absorbent	1	unit.	