

COMMENT FAIRE LES BANH BAO

Soumis par Administrator

10-01-2009

Dernière mise à jour : 31-01-2009

LA PATE (pour 60 brioches de petite taille) - 2 paquets de farine de marque francine à gateau -2 sa
 briochée(*) - 14 cuillerées à soupe de sucre(*) - 10 cuillerées à soupe d'huile(*) - 2 citrons
 de sel(*) - eau chaude (3 bols)(*) - une petite cuillerée de fécule de pomme de terre (*) = mélanger dans un
 LA PATE (pour 30 brioches de petite taille) -1 kg de farine, de préférence de marque « francine » -2 s
 levure briochée -1 à 2 citrons -7 cuillères à soupe de sucre -1/2 cuillère à soupe de sel
 d'huile -une petite cuillère de fécule de pomme de terre 1)Mélanger dans un premier temps, le sucre+le
 citron+huile, la levure+1et1/2 d'eau chaude 2)Mélanger la farine + la fécule de pomme de terre
 3)Mélanger 1) + 2) et laisser reposer 01 Heure LA FARCE - 1kg de palette de porc haché - O
 champignons noirs (50 grs) : hacher le tout - Crevettes frais ou chair de crabe en boîte (6 à 10 crevettes fraîches) (1
 pression à la moulinette) à mélanger avec la palette hachée (2 pressions moulinette) - du Nuuc man
 de sel, poivre et sucre -de l'oignon grillée à mélanger avec la viande -viande de chien à la poêle
 -Petit pois 200g CUISSON A mettre en étape sur l'eau bouillante. Temps de cuisson : 20