

FICHA TÉCNICA


Nome do prato:	Blinis de queijo creme e salmão fumado
Categoria:	Lanche
Porções:	10 pax
Responsável:	Joana Freitas - 12º L
Data de criação	04 de junho de 2020
Escola	Secundária de Estarreja

Ingredientes	Quantidades
Farinha trigo T55	200 gr
Fermento	1colher chá
Sal	3gr
Leite	125ml
Ovo	1
Margarina	QB
Salmão fumado	QB
Queijo Creme	QB

Memória Descritiva

Fazer a mise en place. Colocar o ovo numa tigela e desfazê-lo, de seguida juntar a farinha peneirada aos poucos e continuar a mexer com varas. Juntar os restantes ingredientes mexendo sempre. Se necessário retificar os líquidos. Deixar descansar um pouco a massa. Aquecer um sauté e untá-lo com margarina. Verter um pouco de massa e deixar cozer dos dois lados. Deixar arrefecer. Colocar o queijo creme, com a ajuda de um saco de pasteleiro, em cima do Blini e, de seguida, colocar o salmão fumado.