



RISOTTO AU CANTAL

Matériel utilisé

- 4 bacs GN 1/1 X 100 avec couvercles
- 1 rondau

Temps de préparation	: 15mn
Temps de cuisson	: 45mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Mixte
Matériel de cuisson	: Four mixte
Poids par personne	: 250g
Calories	: 300kcal

	Poids	Méthode de fabrication
Riz long prétraité	10 kg	<ul style="list-style-type: none">→ Préparer le bouillon de volaille, diluer et mélanger le concentré de tomates, porter à ébullition. Réserver au chaud à + 63° C, rectifier l'assaisonnement.→ Mettre le riz dans les bacs GN de cuisson (2.5 kg par bac), mélanger les oignons déshydratés ou frais préalablement revenus.→ Mouiller avec 4 litres de fond tomate par bac, mélanger, fermer avec les couvercles.→ Faire partir le riz en cuisson à four chaud à + 170° C, à chaleur mixte, 45 minutes sans remuer.→ Vérifier la cuisson, lier avec le gruyère râpé et le cantal à l'aide d'une fourchette. <p>NB Ne pas mettre le cantal ou le gruyère à l'avance. Même méthode pour le riz piémontais, cantonais, espagnol... adapter les garnitures.</p>
Bouillon de volaille ou Fond blanc de volaille	16 l	
Concentré de tomates	1,5 kg	
Oignons déshydratés ou Oignons frais	150 g 1,6 kg	
Cantal	1,5 kg	
Gruyère	1,5 kg	
Sel	QS	
Poivre	QS	

T A R N



LE DÉPARTEMENT

