



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/11/2019

Pizza 4 fromages



Budget :



Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
26701	Boule pizza 160 g	1 Pièce Unitaire
58054	Gorgonzola crémeux AOP 1/8 de meule 27% MG 1,5 kg	40 Gramme
59736	Mimolette extra-vieille affinée 18 mois 29% MG 225 g env. L' Affineur du Chef	20 Gramme
16002	Mozzarella française en cossette 20% MG 2,5 kg PassionFroid	40 Gramme
171705	Parmigiano Reggiano râpé au lait cru AOP 30% MG 1 kg	40 Gramme
30132	Duo de demi poivrons grillés 1 kg Bonduelle	30 Gramme
185044	Aubergines grillées marinées 950 g soit 600 g net	30 Gramme
	Olives à la calabraise	30 Gramme

Recette

1. Mettre la boule pizza en décongélation en chambre froide positive 0+3°C, pendant 24h, dans un bac fermé. Saupoudrer la boule pizza de farine fine et de semoule de blé fine
2. Façonner la pâte en forme ovalisée
3. Déposer la mozzarella, le parmesan, les poivrons et les aubergines. Ajouter la mimolette et le gorgonzola
4. Cuire au four a pizza à haute température