Fiche technique et ajustement de fournée

Norie's Cake Atelier · norieskitchen.co.ke · Outils pour pâtissiers

Fiche technique d'une recette, pour le labo. Ajustez avec le coefficient de fournée. Gardez les mêmes unités (g avec g, ml avec ml).

IDENTITÉ DE LA RECETTE

Nom de la recette	
Version / date	
Rendement de base	ex. 1 gâteau de 1 kg / 12 cupcakes
Coefficient de fournée	1 = recette simple ; 2 = double — notez la quantité ajustée dans la dernière colonne
Four / moule	Votre matériel
Réf. de la fiche de coût	Facultatif — depuis le classeur prix de revient

INGRÉDIENTS (QUANTITÉ DE BASE → QUANTITÉ AJUSTÉE)

Quantité ajustée = quantité de base × coefficient de fournée. Pesez dans l'unité indiquée. Cette fiche ne fait aucune allégation nutritionnelle ni « sans allergène ».

Ingrédient	Quantité de base	Unité	Quantité ajustée	Contrôle

PROGRESSION (RÉSUMÉ)

Étape	Action

TEMPS ET RENDEMENT

Mélange / cuisson / refroidissement / décor (minutes)	Vos temps
Rendement réel / rendement prévu	
Goût / texture	
Prochain ajustement	

INGRÉDIENTS ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS CETTE RECETTE (LISTE)

Listez ce que contient la recette. Ce n'est pas une déclaration sur toute votre cuisine ni un avis médical.

Contient (d'après la recette)	ex. blé, lait, œuf, soja, fruits à coque…
Peut partager le matériel avec	La réalité de votre cuisine — soyez honnête

Modèle de Norie's Cake Atelier (norieskitchen.co.ke). Fiche de labo originale. Pas une certification d'hygiène alimentaire ni un formulaire officiel.