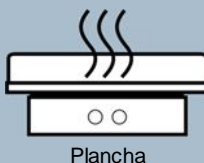


# Baps premium classic

Un bap premium fariné garni de viande de boeuf, pickles, salade, tomate, oignons frais et sauce premium.



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN BAPS PREMIUM FARINÉS Ø 12,3 CM ❄️	6925	1 pces
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE	5941	20 g
PICKLES ENTIERES	6772	20 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	0 g
Steak haché		130 g
Tomates grappes		20 g
Batavia		10 g
Oignons rouges		10 g

## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le pain bap premium.  
Laver et couper en tranches la tomate, réserver au frais.  
Laver et préparer la salade, réserver au frais.  
Couper en tranches fines dans le sens de la longueur les pickles, réserver.  
Eplucher l'oignon rouge, le couper en rouelles, réserver.  
Réaliser la salade de coleslaw à l'aide de la recette F00502 et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

A la commande faire cuire le steak sur la plancha bien chaude légèrement huilée, selon la cuisson demandée.  
Toaster légèrement le bap coté mie quelques secondes sous une salamandre, un toasteur ou un convoyeur à bun's.

Monter les burgers dans l'ordre :

- La sauce premium
- Un trait de moutarde French's
- La feuille de batavia
- Les tranches de tomate
- Le steak de boeuf
- La tranche de pickle
- Les oignons rouges
- A nouveau une feuille de salade

Refermer avec le chapeau du bap