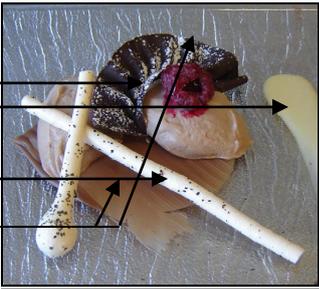


FICHE TECHNIQUE

« Dessert à l'assiette »

Quenelles au chocolat au lait, au thé

8 personnes

<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX UNIT</u>	<u>TOTAL H.T.</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
<i>Mousse lait, thé</i>					
Lait	g	100			<ol style="list-style-type: none"> 1. Fondre le chocolat au lait au bain marie 2. Faire bouillir le lait 3. Ajouter le thé et laisser infuser 10mn 4. Chinoiser 5. Porter à ébullition et verser sur le chocolat 6. A 30°C, ajouter la crème montée délicatement 7. Verser sur plaque à hauteur de 5cm
Thé Earl Grey	g	5			
Chocolat lait 36%	g	250			
Crème montée	g	300			
<i>Sauce anglaise</i>					
Lait	g	100			<ol style="list-style-type: none"> 1. Blanchir le jaune et le sucre 2. Faire bouillir le lait, ajouter le thé. Laisser infuser 10mn 3. Verser sur le mélange jaune sucre et cuire à la nappe 4. Chinoiser, refroidir rapidement
Sucre	g	20			
Jaune	U	1			
Thé	g	1			
<i>Meringue au lait</i>					
Blancs d'œuf	g	100			<ol style="list-style-type: none"> 1. Monter les blancs en les serrant avec le sucre semoule 2. Tamiser le sucre glace, le sel, et la poudre de lait et ajouter les aux blancs meringués 3. Dresser à la poche les meringues, parsemer de thé et cuire à 110°C pdt 1H30
Sucre semoule	g	100			
Poudre lait	g	20			
Sel	g	1			
Sucre glace	g	20			
Thé	g	4			
<i>Décor</i>					
Couverture lait	g	100			<p><i>Dressage et présentation :</i></p> 
Framboises fraîches	g	60			