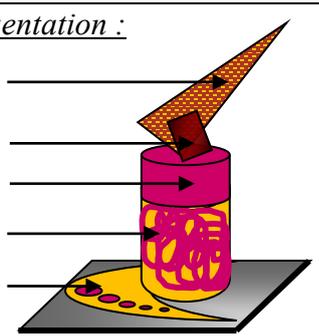


FICHE TECHNIQUE

«Dessert à l'assiette glacé»

Parfait exotique
Tuile sésame

8 portions Cercles 80Ø

<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX UNIT</u>	<u>TOTAL H.T.</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
<i>Pâte à cigarette</i>					<ol style="list-style-type: none"> Crémer le beurre Ajouter le sucre glace et crémer Incorporer un à un les blancs d'œufs Ajouter la farine
Beurre	g	20			
Sucre glace	g	20			
Blancs d'œufs	g	20			
Farine	g	20			
<i>Biscuit joconde</i>					<ol style="list-style-type: none"> Monter et mélanger sucre glace, poudre d'amande, œufs et farine Monter les blancs serrer avec le sucre Ajouter les blancs et le beurre au mélange Etaler sur tapis cuisson sur la pâte à cigarette (prise au congélateur) Cuire à 220/240°C
Œufs	g	80			
Sucre glace	g	50			
Poudre d'amande	g	50			
Farine	g	16			
Beurre	g	14			
Blancs d'œufs	g	100			
Sucre	g	26			
<i>Parfait exotique</i>					<ol style="list-style-type: none"> Monter la crème fouettée avec la vanille Réaliser une pâte à bombe avec jaunes, sucre et eau. Incorporer délicatement la crème fouettée à la purée de fruits Ajouter la pâte à bombe en soulevant à l'appareil.
Jaune d'œufs	g	100			
Sucre	g	125			
Eau	g	40			
Crème fouettée	g	250			
Gousse vanille	U	½			
Purée de fruits	g	75			
<i>Nougatine au sésame</i>					<ol style="list-style-type: none"> Torréfier les graines de sésame Dans une russe, cuire le fondant et le glucose à 165°C Ajouter les graines de sésame Ajouter enfin le beurre Etaler sur un tapis et aussitôt détailler les triangles rectangles Réserver délicatement dans une boîte hermétique
Fondant	g	150			
Glucose	g	100			
Graines de sésame	g	100			
Beurre 1/2 sel	g	10			
<i>Décor</i>					<p><u>Dressage et présentation :</u></p>  <p>Nougatine sésame</p> <p>Décor chocolat</p> <p>Parfait exotique</p> <p>Biscuit joconde</p> <p>Crème anglaise et coulis</p>
Framboises	g	QS			
Crème anglaise	g	QS			
Coulis framboise	g	QS			