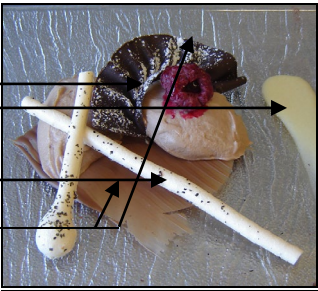


# FICHE TECHNIQUE

## « 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>
<b><i>Mousse lait, thé</i></b>					
Lait	g	100			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fondre le chocolat au lait au bain marie</li> <li>2. Faire bouillir le lait</li> <li>3. Ajouter le thé et laisser infuser 10mn</li> <li>4. Chinoiser</li> <li>5. Porter à ébullition et verser sur le chocolat</li> <li>6. A 30°C, ajouter la crème montée délicatement</li> <li>7. Verser sur plaque à hauteur de 5cm</li> </ol>
Thé Earl Grey	g	5			
Chocolat lait 36%	g	250			
Crème montée	g	300			
<b><i>Sauce anglaise</i></b>					
Lait	g	100			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Blanchir le jaune et le sucre</li> <li>2. Faire bouillir le lait, ajouter le thé. Laisser infuser 10mn</li> <li>3. Verser sur le mélange jaune sucre et cuire à la nappe</li> <li>4. Chinoiser, refroidir rapidement</li> </ol>
Sucre	g	20			
Jaune	U	1			
Thé	g	1			
<b><i>Meringue au lait</i></b>					
Blancs d'œuf	g	100			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Monter les blancs en les serrant avec le sucre semoule</li> <li>2. Tamiser le sucre glace, le sel, et la poudre de lait et ajouter les aux blancs meringués</li> <li>3. Dresser à la poche les meringues, parsemer de thé et cuire à 110°C pdt 1H30</li> </ol>
Sucre semoule	g	100			
Poudre lait	g	20			
Sel	g	1			
Sucre glace	g	20			
Thé	g	4			
<b><i>Décor</i></b>					
Couverture lait	g	100			<p><i>Dressage et présentation :</i></p> 
Framboises fraîches	g	60			