

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Fiche technique de fabrication du dessert à l'assiette

ANNEXE II

1. Réalisation du sablé breton.

<u>Recette :</u> 60 g de farine 60 g de beurre 60 g de sucre semoule 60 g de poudre d'amande 1 g de levure chimique 25 g d'œuf	<u>Procédé de fabrication :</u> Mélanger au batteur la farine et levure chimique tamisées, le beurre en morceau, le sucre semoule, la poudre d'amandes. Ajouter ensuite l'œuf. Cuire dans un moule 180°C 10 à 15mn
--	---

2. réalisation du coulis fruits rouges.

<u>Recette :</u> 50 g de pulpe de framboises 50 g de pulpe de fraises ½ jus de citron vert 10 g de sucre cristal	<u>Procédé de fabrication :</u> Faire chauffer les pulpes avec le sucre et le jus de citron, réserver au froid.
--	--

3. Réalisation de la mousse chocolat blanc citron vert.

<u>Recette :</u> <u>Crème anglaise :</u> 100 g de lait QS zeste de citron vert très fin 25 g de jaunes 10 g de sucre <u>mousse chocolat blanc :</u> 135 g de crème anglaise 2 feuilles de gélatine 150 g de couverture blanche 150 g de crème fouettée	<u>Procédé de fabrication :</u> Réaliser une crème anglaise avec les zestes de citron vert, ajouter à chaud les feuilles de gélatine préalablement ramollies puis verser sur le chocolat blanc. Lorsque le mélange crème anglaise + feuilles de gélatine + chocolat blanc est à 30°C ajouter délicatement la crème fouettée, monter aussitôt et réserver au froid.
--	--