

SOIRÉE À THÈME « CUISINE ET SERVICE AUJOURD'HUI »					NOMBRE DE COUVERTS	60		
<b>INTITULÉ DU PLAT :</b> « Le café avant l'heure, minut'glacée à la chicorée grillée »					<b>PRÉSENTATION / DRESSAGE</b> (Pot de crème + assiette entremets avec dentelle)			
<b>DESCRIPTIF PROFESSIONNEL (composition) :</b> Déclinaison autour du café expresso : une crème aux œufs recouverte de gelée café et servie avec une tuile aux amandes. Une glace à la chicorée grillée est réalisée à la minute dans l'azote liquide puis déposée sur la crème.								
DENREES	U	Q	PUHT	PHTT	TECHNIQUES DE RÉALISATION			
<b><u>Glace chicorée</u></b>					<b><u>Glace chicorée :</u></b>			
Chicorée en grain (Leroux)	Kg	0.420	8,44	3,55	Torréfier la chicorée au four à 200°C pendant 5 minutes. Réaliser un caramel, décuire avec le lait, la crème, le beurre et ajouter la chicorée. Porter à ébullition. Réaliser la crème anglaise avec les jaunes et le sucre restant.			
Lait	L	2.400	0,52	1,25				
Crème liquide	L	1.200	4,80	5,76				
Sucre	Kg	0.480	2,22	1,07				
Beurre	Kg	0.240	4,23	1,02				
<b><u>Crème café</u></b>					<b><u>Crème café :</u></b>			
Jaunes d'œufs	L	0.500	4,83	2,42	Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Chauffer les liquides et mélanger avec les jaunes blanchis. Verser dans les ramequins et cuire a 100°C 40min. Refroidir.			
Sucre	Kg	0.240	2,22	0,54				
<b><u>Tuiles café</u></b>							<b><u>Tuiles café :</u></b>	
Lait	L	0.300	0,52	0,16			Mélanger le sucre le beurre fondu et le café. Ajouter la farine et les amandes. Réserver au frais. Étaler sur feuille silicone pour réaliser des tuiles. Cuire à 170°C pendant 4 minutes environ.	
Crème liquide	L	0.300	4,80	1,44				
Café expresso	Kg	0.420	20,00	8,40				
Jaunes d'œufs	L	1.200	4,83	6,82				
Sucre	Kg	0.720	2,22	1,60				
<b><u>Gelée café</u></b>					<b><u>Gelée café :</u></b>			
Café expresso	Kg	0.675	20,00	13,50	Mixer les carraghénanes et le café, ajouter la cassonade et porter à ébullition. Verser délicatement sur les crèmes café froides.			
Cassonade	Kg	0.115	2,76	0,32				
Carraghénanes (Kappagel)	Kg	0.008						
<b><u>Tuiles café</u></b>					<b><u>Finitions / dressage :</u></b>			
Sucre	Kg	0.600	2,22	1,34	Réaliser la glace chicorée à l'aide de l'azote liquide. Former une quenelle de glace et disposer sur la crème café. Déposer la tuile à côté du dessert.			
Beurre	Kg	0.300	4,23	1,27				
Café expresso	Kg	0.240	20,00	4,80				
Farine	Kg	0.150	0,89	1,34				
Amandes hachées	Kg	0.300	20,00	6,00				
<b>Total denrées</b>				62,60				
<b>Coût assaisonnement (2% du total des denrées)</b>				1,26				
<b>Coût matières total hors taxes</b>				63,86				

<b>Coût matières unitaire hors taxes</b>	<b>1,07</b>
--	-------------