

FICHE TECHNIQUE

« Tartelettes »

Cheese cake de Menton

8 desserts individuels :

<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX UNIT</u>	<u>TOTAL H.T.</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
<i>Biscuit sablé</i>					<ol style="list-style-type: none"> 1. Tamiser la farine et la levure chimique 2. Crémer le beurre 3. Ajouter le sucre glace 4. Ajouter les jaunes 5. Incorporer la farine, les zestes et la levure, tamisées 6. Mettre à plat, filmer et réserver au froid positif 1 heure avant de détailler
Beurre 1/2sel	g	75			
Sucre glace	g	75			
Jaune	g	22			
Farine	g	110			
Levure chimique	g	3			
Citron jaune	g	1			
<i>Appareil à cream cheese</i>					<ol style="list-style-type: none"> 1. Dans une calotte, mélanger le philadelphia et la crème 2. Ajouter les oeufs, la farine et le sucre 3. Couler dans un moule en silicone et cuire au four 30 mn à 80°C 4. Réserver ensuite au réfrigérateur
Philadelphia	g	450			
Crème épaisse	g	30			
Sucre	g	130			
Farine	g	5			
Oeufs	U	2			
<i>Marmelade d'agrumes</i>					<ol style="list-style-type: none"> 1. Bouillir les agrumes entiers 1H dans de l'eau 2. Couper les oranges avec leur peau en morceaux 3. Faire revenir les oranges avec le beurre 4. Lorsqu'elles commencent à caraméliser recouvrir d'eau et ajouter la cassonade, laisser réduire à feu doux <p>1. Renouveler l'opération 2 fois en ajoutant le sucre en milieu de parcours</p>
Beurre	g	5			
Cassonade	g	5			
Rhum	g	1			
Agrumes	g	60			
Sucre semoule	g	15			
Sucre inverti	g	15			
<i>Chantilly</i>					<ol style="list-style-type: none"> 1. Monter le tout bien ferme 2. Réserver au réfrigérateur 3. Réaliser des quenelles sur l'assiette
Crème	g	150			
Mascarpone	g	100			
Cassonade	g	25			
Vanille	g	½			
Citron vert	U	1/2			
<i>Finition</i>					<p><i>Dressage et présentation :</i></p> <p>Passer au pistolet les dômes surgelés en jaune et rouge (PACA) Voile : chocolat blanc la mer, le dôme : la montagne</p> <p>1 : Décor Chocolat ou citron... 2 : Cheese cake 3 : Biscuit + marmelade</p> <p>Décor assiette : Au choix</p>
Décors chocolat	g	QS			
Coulis orange	g	QS			
Coulis framboise (marbrage)	g	QS			
Segments d'agrumes	U	8			

