


# FICHE TECHNIQUE

## «Dessert à l'assiette»

### *Roulés Fruits Rouges, rhubarbe*

D'après une recette de Maxime Frédéric FdP N°29

8 portions

<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX</u> <u>UNIT</u>	<u>TOTAL</u> <u>H.T.</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
<i>Compotée Rhubarbe fruits rouges</i>					<ol style="list-style-type: none"> <li>Réaliser un tube en PVC autour d'un manche</li> <li>Décongeler la rhubarbe. Garder son eau</li> <li>Mélanger pectine et sucre</li> <li>Ajouter murée et rhubarbe. Porter à ébullition</li> <li>Mixer finement et l'insérer dans le tube</li> <li>Surgeler</li> </ol>
Purée	g	60			
Rhubarbe tronçon décong	g	100			
Sucre	g	20			
Pectine NH	g	2			
<i>Nappage Fruits rouges</i>					
Purée fruits rouges	g	195			
Cassonade	g	9			
Pectine NH	g	4.5			
Jus de citron	g	15			
<i>Chantilly Menthe</i>					<ol style="list-style-type: none"> <li>Faire infuser la menthe dans la moitié de la crème 10 mn</li> <li>Chinoiser, coller, compléter et ajouter le reste.</li> <li>Mixer et réserver au froid filmé</li> <li>Monter la crème bien froide</li> </ol>
Crème liquide	g	200			
Mascarpone	g	80			
Gélatine	g	2			
Menthe	g	3			
Cassonade	g	25			
Jus de citron	g	25			
<i>Biscuit Roll Cake 1 plq</i>					<ol style="list-style-type: none"> <li>Réaliser une pate à choux</li> <li>Monter les blancs et les serrer avec le sucre</li> <li>Ajouter les blancs à la pâte à choux</li> <li>Etaler sur une plaque</li> <li>Cuire à 180°C 2 fois 3 mn</li> <li>Refroidir sur grille</li> </ol>
Lait Entier	g	70			
Beurre ½ sel	g	50			
Poudre d'amande	g	35			
Farine	g	35			
Vanille gousse	U	½			
Jaunes	g	85			
Œufs	g	50			
Blancs	g	125			
Sucre	g	60			
<i>Finition</i>					<p><i>Dressage et présentation :</i></p> <p>Fruits frais</p> <p>Nappage FR</p> <p>Roulé biscuit + chantilly</p> <p>Insert rhubarbe</p>  <p style="text-align: right;">Magazine « fou de pâtisserie »</p>
Coulis					
Fruits frais					
Menthe					