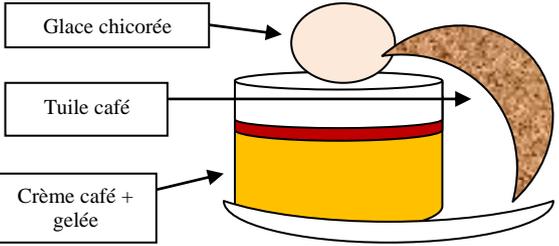


SOIRÉE À THÈME « CUISINE ET SERVICE AUJOURD'HUI »					NOMBRE DE COUVERTS	60
INTITULÉ DU PLAT : « Le café avant l'heure, minut'glacée à la chicorée grillée » DESCRIPTIF PROFESSIONNEL (composition) : Déclinaison autour du café expresso : une crème aux œufs recouverte de gelée café et servie avec une tuile aux amandes. Une glace à la chicorée grillée est réalisée à la minute dans l'azote liquide puis déposée sur la crème.					PRÉSENTATION / DRESSAGE (Pot de crème + assiette entremets avec dentelle) 	
DENREES	U	Q	PUHT	PHTT	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<u>Glace chicorée</u>					<u>Glace chicorée :</u>	
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		
Jaunes d'œufs					<u>Crème café :</u> Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Chauffer les liquides et mélanger avec les jaunes blanchis. Verser dans les ramequins et cuire à 100°C 40min. Refroidir.	
Sucre	Kg	0.240	2,22	0,54		
<u>Crème café</u>					<u>Tuiles café :</u>	
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		
<u>Gelée café</u>					<u>Gelée café :</u>	
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				
<u>Tuiles café</u>					<u>Finitions / dressage :</u>	
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		
Total denrées				62,60		
Coût assaisonnement (2% du total des denrées)				1,26		
Coût matières total hors taxes				63,86		

Coût matières unitaire hors taxes	1,07
--	-------------