NOM : LAIR/PRANDINI Prénom : Benjamin/Pol Date : 14/03/2016 Classe : Tpro2

INTITULÉ:

Assortiment de desserts

Île flottante façon œuf au plat

FICHE TECHNIQUE N°2
Nombre de couverts : 60

DESCRIPTIF :

Meringue française cuite au four vapeur à basse pression dans un mini plat à œuf. Cachées sous cette meringue, une gelée au caramel. Sur cette meringue, une gelée de crème anglaise à la fève tonka flambée et caramélisée au moment devant le client par le personnel de salle

DENRÉES	Unités	Quantités
Caramel (Gélifié) :		
-Sucre	Kg	300
-eau	L	1
-gélatine	feuille	4
Meringue :		
-Œuf(Blanc)	Piéce	12
-sucre	Kg	0.300
Crème Anglaise :		
-crème anglaise PAI	L	2
-Fève tonca	pièce	1
-caraghénane Kappa	%	0.5%
Kit crème brulée		

N ° phase	TECHNIQUE	Durée
1	Mise en place du poste de travail	5’
2	Réaliser le caramel gélifié	15’
3	Couler le caramel dans des mini plats à œufs	15’
4	Réaliser de la meringue Française	15’
5	Masquer les plats à œufs / cuire à basse pression 3 min	15’
6		10’
7	Aromatiser la crème Anglaise à la fève tonca	5’
8	Gélifier la crème anglaise avec les caraghénanes	5’
9	Mouler la crème en demi-sphère et la faire prendre au frais	10’
10	Dresser (rouler la demi sphère dans le sucre / flamber au moment avec le kit crème brulée)	10’