

INTITULÉ:	FICHE TECHNIQUE N° Nombre de couverts : 60
Assortiment de desserts Religieuse à l'ancienne façon mille-feuilles	
DESCRIPTIF :	
Religieuse à l'ancienne revisitée façon mille-feuilles avec une pâte à choux au chocolat façon short-bread et une crème mousseline au café.	

DENRÉES			Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>Pâte à choux :</u>					1	Mise en place du poste de travail	5'
-lait	Kg	0.560					
-beurre	kg	0.400		2	Réaliser la pâte à choux	20'	
-farine	kg	0.400		3	Réaliser la meringue française et ajouté a la pâte à choux	10'	
-Jaune D'oeuf	Kg	0.680		4	Coucher la pâte à choux en plaque (façon short bread)	10'	
-Oeuf	Kg	0.400		5	Cuire la pâte à choux au four à 160°C	8'	
-cacao en poudre	kg	0.160		6	Réaliser la crème mousseline au café et alléger à la crème fouettée	10'	
				7	Réaliser un glaçage chocolat	15'	
<u>meringue française :</u>							
Blanc d'Oeuf	Kg	1.00		8	Dresser l'entremet et faire reposer au frais	15'	
Sucre	Kg	0.480		9	Glacer l'entremet au fondant	10'	
				10	Portionner l'entremets	15'	
<u>Crème mousseline :</u>							
-lait	L	1		11	Masquer les bords de l'entremets avec la gruée de cacao	10'	
-œufs(jaune)	Pièces	10		12	Dresser	10'	
-sucre	kg	0.200					
-poudre à crème	kg	0.120					
- café	Grains	50					
-beurre	kg	0.260					
Crème fouettée	L	0.25					
<u>Glaçage :</u>							
-Fondant	Kg	0.300					
-Sirop	L	PM					
-Cacao en poudre	Kg	0.040					
<u>Décors :</u>							
Gruée de Cacao	Kg	0.400					