

INTITULÉ:**Riz à l'impératrice****FICHE TECHNIQUE N°****Nombre de couverts : 60****DESCRIPTIF :**

**Lait de riz à l'impératrice au lait de coco, écume de fraise ,
gelée de framboise et tuile de fruits confits.**



| DENRÉES | | | Unités | Quantités | N ° phase | TECHNIQUE | Durée |
|---|--|--|--------|-----------|--------------|--|-------|
| <u>Tuile à de fruits confits :</u> | | | | | 1 | Mise en place du poste de travail | 5' |
| -sucre | | | Kg | 0.500 | 2 | Cuire le riz dans le lait, lier aux jaunes blanchit avec le sucre, mixer, chinoiser, refroidir | 15' |
| -farine | | | Kg | 0.500 | 3 | | 5' |
| -beurre fondue | | | Kg | 0.400 | 4 | Réaliser l'appareil à tuile Plaqué les tuiles et ajouté les fruits confits | 10' |
| -jus orange (oranges pressées) | | | Pièce | 12 | 5 | Réaliser la gelée de framboise et couler en verrine, faire prendre au frais | 8' |
| - fruits confits hachés | | | Kg | 0.1 | 6 | | 7' |
| <u>Lait de riz à l'impératrice</u> | | | | | 7 | Cuire les tuiles au four à 180°C | 10' |
| -lait de coco | | | L | 1.5 | 8 | Réaliser l'écume de fraise au moment | 15' |
| -lait | | | L | 1.5 | | Dresser | |
| -riz rond | | | Kg | 0.030 | | | |
| -sucre | | | Kg | 0.080 | | | |
| -vanille | | | Gousse | 2 | | | |
| Jaune d'œuf | | | Pièces | 6 | | CONFITURE LIQUIDE (SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT DES 3 ÉLÉMENTS DU DESSERT) | |
| <u>Ecume de fraise :</u> | | | | | | Réaliser les préparations préliminaires Tailler grossièrement les fruits en cubes Cuire à couvert avec le sucre 15min afin de garder des morceaux entier Réserver au frais | |
| -pulpe de fraise | | | Kg | 00.5 | | | |
| -lécithine de soja | | | Kg | 0.010 | | | |
| eau | | | L | 0.5 | | | |
| <u>Gelé de framboise :</u> | | | | | | | |
| -Pulpe de framboise | | | Kg | 0.5 | | | |
| -Agar-agar | | | Kg | 0.010 | | | |
| Confiture liquide | | | | | | | |
| Rhubarbe | | | Kg | 1 | | | |
| Cerise | | | Kg | 1 | | | |
| Sucre | | | Kg | 0.250 | | | |