

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	2	Cuire le riz dans le lait, lier aux jaunes blanchit avec le sucre, mixer, chinoiser, refroidir	15'
-farine	Kg	0.500		3			
-beurre fondue	Kg	0.400		4	4	Réaliser l'appareil à tuile Plaqué les tuiles et ajouté les fruits confits	10'
-jus orange (oranges pressées)	Pièce	12		5			
- fruits confits hachés	Kg	0.1		6	6	Réaliser la gelée de framboise et couler en verrine, faire prendre au frais	8'
				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	8	Réaliser l'écume de fraise au moment	15'
-lait	L	1.5					
-riz rond	Kg	0.030				Dresser	
-sucre	Kg	0.080					
-vanille	Gousse	2					
Jaune d'œuf	Pièces	6					
<u>Ecume de fraise :</u>							
-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 (SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT DES 3 ÉLÉMENTS DU DESSERT)							
Confiture liquide							
Rhubarbe	Kg	1					
Cerise	Kg	1					
Sucre	Kg	0.250					