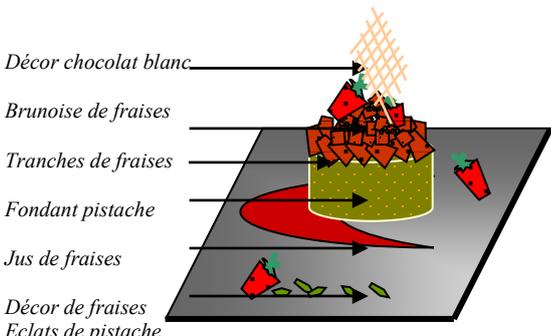


FICHE TECHNIQUE

« Dessert à l'assiette »

Fondant pistache fraise

8 personnes

<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX UNIT</u>	<u>TOTAL H.T.</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
<i>Fondant</i>					<ol style="list-style-type: none"> 1. Fondre le beurre et la pâte de pistache 2. Monter les blancs et les serrer avec le sucre semoule 3. Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Ajouter les aux blancs 4. Incorporer délicatement le beurre et la pistache 5. Mouler dans des cercles beurrés et sucrés 6. Cuire à 180°C pdt 8mn
Blancs d'œufs	g	200			
Sucre semoule	g	30			
Amande en poudre	g	60			
Sucre glace	g	150			
Farine tamisée	g	60			
Beurre fondu	g	225			
Pâte de pistache	g	85			
<i>Jus de fraises</i>					<ol style="list-style-type: none"> 1. Laver, équeuter les fraises et les couper en petits dés 2. Réaliser un caramel à sec et déglacer avec les fraises 3. Ajouter le grand Marnier
Fraises	g	200			
Sucre	g	50			
Grand Marnier	g	50			
					<p>Dresser le fondant au centre de l'assiette</p> <p>Décorer avec des fraises en tranches sur le pourtour et garnir le centre avec une brunoise de fraises</p> <p>Verser le jus de fraise</p> <p>Disposer les décors chocolat blanc</p>
<i>Décor</i>					<p><u>Dressage et présentation :</u></p> 
Couverture blanche	g	200			
Fraises	g	300			
Pistaches		100			

