FICHE N°		COUVERTS	45

DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:

Dessert autour du chocolat, de la chataîgne et de l'orange : Bavarois aux Marrons sur son biscuit Dacquoise, Tartelette au chocolat et quenelle de sorbet à l'orange. Marrons glacés, chips d'oranges sanguines et copeaux de chocolat couverture ivoire

PRÉSENTATION:

progression	nature	unité	Phases essentielles: Marrons glacés	Sorbet à l'orange	Tartelette au chocolat	Bavarois		Valeur: total	puht	ptht
A) Marron glacé (commencer le mardi)	**B.O.F.**							-		-
Plonger les marrons crus dans le sirop (manipulation sur 3 jours)	Beurre	KG			1,29			1,29		-
	Crème fleurette	L			1,5	1,13		2,63		-
	œufs (blancs)	pc				12		12,00		-
B) Sorbet à l'orange	œufs	pc			6			6,00		-
Presser les oranges								-		-
Mélanger 10% de sucre avec le stabilisant								-		-
Réaliser le sirop (chauffer l'eau à 45°C, sirop à 83°C, refroidir à +4°C, laisser maturer 3h)	**fruits & légumes**							-		-
Mélanger le sirop au jus d'orange, conserver au frais	Oranges sanguines	KG		1				1,00		-
Pacosser au moment								-		-
Réaliser les tranches d'oranges confites mariner au sucre le mardi, cuire en chips								-		-
								-		-
C) Tartelette au chocolat								-		-
Réaliser la pâte sucrée par sablage								-		-
Confectionner la ganache au chocolat,	**Économat**							-		-
Monter les tartes, lisser								-		-
Confectionner copeaux de chocolat couverture ivoire	Amandes en poudre	KG				0,19		0,19		-
	Chocolat noir	KG			1,36			1,36		-
D) Bavarois au marron, biscuit Dacquoise	Chocolat couverture ivoire	KG			0,1			0,10		-
Réhydrater la gélatine dans de l'eau glacée	Farine type 45	KG			1,4			1,40		-
Confectionner la meringue italienne	Fécule	KG				0,04		0,04		-
Réaliser le biscuit Dacquoise	Gélatine	KG				0,02		0,02		-
Tiédir un peu de pulpe de y faire fondre la gélatine essorée	Glucose	KG			0,38			0,38		-
Incorporer le reste de pulpe froide en remuant	Jus d'orange	L		1				1,00		-
Refroidir à la limite de la prise de la gelée et incorporer la crème fouettée et la meringue italienne	Marrons entiers surgelés	KG	1					1,00		-
Mouler, laisser prendre	Marrons purée non sucrée	KG				0,6		0,60		-
	Sucre glace	KG			0,56			0,56		-
	Sucre semoule	KG	0,5	0,3		0,6		1,40		-
								-		-
								-		-
								-		-
	Eau	L	pm	0,3		0,18		0,48		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-

Total denrées	
Assaisonnement	**2%**
Cout portion	0