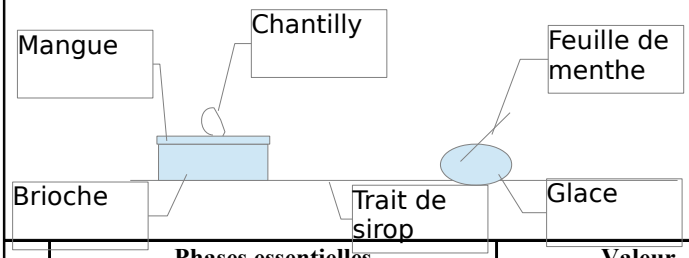
FICHE N°	BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU A LA MANGUE, GLACE A LA CHANTILLY	COUVERTS	40

DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:

Tranche de brioche cuit comme un pain perdu, carpaccio de mangue, et glace au pain d'épices

PRÉSENTATION:



progression

1)Brioche :

-Dans un batteur, reunir la farine, le sel, le sucre, la levure delayée dans de l'eau tiéde, et les œufs, jusqu'à obtenir une pâte compacte. Ajouter armagnac et cardamone.
-Fariner de temps en temps et ajouter le beurre pommade. La pâte doit se décoller toute seul .
-Faire pousser au chaud à couvert, le rabattre et la refroidir.
-Façonner et la mouler.
-Laisser fermenter une deuxième fois.
-Cuire à 180°C. Refroidir .
-Détailler en tranches et laisser sécher ces tranches au-dessus du fourneau.

2)Brioche perdue sautée :

-Mélanger au fouet les œufs, les jaunes et le sucre.
-Détendre avec le lait et parfumer avec les grains de vanille.
-Imbiber les tranches de brioche dans le lait et les faire sautée au beurre.

3)Bunoise de mangue

-Laver, éplucher les mangues.
-Tailler les mangues en brunoise
-Avec les parure réaliser une sauce en l'agrémentant d'un sirop.

4)Glace au pain d'épices

-Porter le lait a ébulition, ajouter les épices
-Laisser infuser les epice
-Blanchir les œufs avec le sucre et le miel
-Ajouter le lait bouillant infusé et cuire jusqu'à à 84°C
-Chinoiser et refroidir
-Turbiner jusqu'à -4°C, ajouter le pain d'epice émietter
-Conserver à -18°C

5)Décor et dressage

-Réaliser une chantilly sucrée
-Dans un sirop pocher les feuille de menthe et les glacer dans le sucre
-Pour le dressage disposer dans l'assiette la part de brioche y déposer le carpaccio de mangue.
-A la poche mettre de la chantilly au millieu du carpaccio
-A coter y déposer une quenelle et déposer une feuille de menthe glacer

nature	unité	Phases essentielles: BRIOCHE	PAIN PERDUE	MANGE	GLACE AU PAIN D'EPICE	DECOR	Valeur: total	puht	ptht
poissons							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
viandes							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
B.O.F.							-		-
Œuf	pce	12	8				20,00	0,11	2,20
Œuf JAUNE	pce		4		12		16,00	0,11	1,76
Beurre	kg	0,5	0,2				0,70	4,5	3,15
Lait	L		0,5		1,5		2,00	0,7	1,40
Crème	L		0,5			2	2,50	3	7,50
fruits & légumes							-		-
							-		-
Mangue	pce			5			5,00	3	15,00
Menthe	bte					2	2,00	1	2,00
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
							-		-
Économat							-		-
Farine	kg	1					1,00	0,6	0,60
Sel fin	kg	0,02					0,02	0,28	0,01
Sucre semoule	kg	0,1	0,2		0,06		0,36	1,4	0,50
Levure de bière	kg	0,04					0,04	0,25	0,01
Miel	Kg				0,18		0,18	2,77	0,48
Pain d'epice	kg				1,5		1,50	12	18,00
cardamone	kg		pm				-		-
épice a pain d'epice	kg				pm		-		-
Fleur d'oranger	l		0,05				0,05		-
Cave							-		-
armagnac	l		0,1				0,10		-
							-		-
							-		-

Total denrées		52,61
Assaisonnement	**2%**	53,67
Cout portion		1,34