FICHE N°	ASSIETTE DE DESSERT	COUVERTS	44

DESCRIPTION DU PRODUIT FINI:

trilogie de dessert composé d'une vérine de riz au lait décorée avec une chips de pomme, d'une poire flambée en salle, et d'une tartelette aux noix et caramel

PRÉSENTATION:

progression	nature	unité	Phases essentielles: poire pochée	riz au lait	pâte sablée	crème de noix	crème d'amande	Valeur: total	puht	pht
riz au lait 1) "crever le riz" : blanchir 2' d'ébullition départ eau froide. égoutter, rafraichir. 2) chauffer le lait, la vanille, le sucre et une petite pincée de sel. ajouter le riz égoutté et rafraichi. 3) porter à ébullition et cuire à couvert au four (T 150-160°C) en remuant régulièrement 4) fin de cuisson : le liquide est totalement abosrbé et le riz est fondant. Laisser tièdir. 5) mouler/verser dans les vérines et laisser refroidir 6) décorer avec une chips de pomme : tailler les pommes non vidées non épluchées à la trancheuse (1,5mm d'épaisseur), couvrir de sirop (1L d'eau + 800gr de sucre). laisser mariner 3h. puis sécher à l'étuve à 90-100°C sur papier cuisson.	**B.O.F.**							-		-
	beurre	kg			0,75	0,08	0,4	1,23		-
	œufs	P			6		0,6	6,60		-
	lait	L		2,5				2,50		-
	crème liquide	L				1,1		1,10		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
								-		-
	fruits & légumes							-		-
poire pochée 1) réaliser un sirop léger : 1,2kg de sucre pour 2L d'eau + vanille et parfum + jus de citron. 2) peler, vider (à la cuillère à racine), citronner les poires. 3) pocher doucement dans le sirop. Refroidir dans le sirop, dresser en légumier pour le flambage en salle. NB on peut utiliser une partie du sirop après l'avoir un peu réduit pour macérer les pommes.	poire william's	kg	3					3,00		-
	citron	kg	0,5	0,1				0,60		-
	golden	kg		0,35				0,35		-
								-		-
								-		-
	Économat							-		-
								-		-
								-		-
								-		-
	amande poudre	kg					0,4	0,40		-
	sel	kg			0,01			0,01		-
tartelette aux noix et caramel 1) réaliser une pâte brisée sucrée : sabler beurre et farine et la moitié du sucre glace. former une fontaine. battre les jaunes, le sel, l'eau les jaunes et le sucre glace ensemble. disposer dans la fontaine, assembler, fraiser sans pétrir. réserver au frais. 2) abaisser, détailler à l'emporte pièce Ø 10-12, foncer des cercles à tartelette Ø, 8-10 3) réaliser une crème d'amande pure : crémer le beurre pommade + sucre, ajouter la poudre d'amande, mélanger, puis ajouter les oeufs tempérés. ajouter le rhum et le parfun. 4) garnir les fonds de tartelette avec la crème d'amande, cuire au four 160-180°C 15-25' 5) réaliser la crème caramel : cuire le sucre + glucose au caramel blond doré, ajouter le beurre et la crème préalablement bouillie et refroidie. bouillir pour rectifier la consistance. 6) griller légèrement les cerneaux de noix au four, disposer sur les tartelettes cuites et démoulées, napper de sauce caramel. dresser sur assiette	riz rond	kg		0,5				0,50		-
	gousse de vanille	P	2	2				4,00		-
	farine	kg			1,5			1,50		-
	sucre glace	kg			0,75			0,75		-
	sucre semoule	kg	1,2	0,35		0,88	0,4	2,83		-
	glucose	kg				0,22		0,22		-
	cernaux de noix							-		-
	Cave							-		-
	eau	L			0,3	0,15		0,45		-
	rhum ou liqueur de noix	L				0,1		0,10		-
								-		-
								-		-
								-		-

Total denrées	
Assaisonnement	**2%**
Cout portion	