FICHE N°	BAVAROIS RUBANNE	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Dessert à base de crème anglaise collée, crème fouettée aromatisée à différents parfums.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

MISE EN PLACE DU POSTE
Denrées, matériel, cuisson, etc.

PREPARATION DE L'APPAREIL
Réaliser la crème anglaise
Ajouter les feuilles de gélatine
Passer au chinois
Séparer en 3 quantités équivalentes
Aromatiser
Réserver au froid
Monter la crème
Incorporer

REALISATION DU BAVAROIS
Mouler
Réserver au frais
Répéter l'opération

DRESSAGE
Décorer

DENREES / VENTILATION

ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
CREMERIE						
Crème	l	0,400	0,100			0,500
Lait	l	0,500				0,500
Œufs (jaunes)	p	4,000				4,000
ECONOMAT						
Cacao	kg	pm				pm
Chocolat en copeaux	kg			pm		pm
Extrait de café	kg	pm				pm
Gélatine	kg	0.012				0,012
Sucre	kg	0,125				0,125
Vanille	l	pm				pm
FRUITS LEGUMES						
Abricots	kg			pm		pm
Groseilles	kg			pm		pm

© Devenir l'égal d'un Chef