BASE (pers.)

8

Entremet à base de biscuit "génoise": œufs, sucre monté au ruban et additionné de farine.

DESCRIPTIF

Décor au sucre glace. Servi avec une crème anglaise (mélange de jaunes d'œufs, sucre, lait et vanille) cuite à la nappe (83°C)



PHASES TECHNIQUES

MISE EN PLACE DU POSTE

Denrées, matériel, cuisson, etc.

PREPARATIONS

Faire fondre le beurre Chemiser le moule Réserver au froid

CONFECTION DE LA GENOISE

Préparer l'appareil à génoise Monter au bain-marie Fouetter hors du feu Tamiser la farine Ajouter la farine Mélanger Mouler

CUISSON GENOISE ET CREME ANGLAISE

Cuire la génoise au four (160°C) Mettre le lait à bouillir Ajouter la vanille Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre Mélanger avec le lait Cuire la crème anglaise à la nappe Passer au chinois -Réserver au froid

FINITIONS

Démouler la génoise sur grille Nettoyer le moule

DRESSAGE

Décorer au sucre glace Dresser

THE SAME	Te Chi					
DENREES		VENTILATION				
ARTICLES	U	Α	В	С	D	TOT
CREMERIE						
Beurre	kg	0,02				0,02
Lait	litre			0,50		0,50
Œufs entiers	pièce		4,00	4,00		8,00
ECONOMAT						
Farine	kg	0,02	0,125			0,15
Sucre	kg		0,125	0,13		0,25
Vanille	gousse			0,50		0,50
Sucre glace	kg				0,01	0,01
					C	ifhor ⁽

® Devenir l'égal d'un Chef