

## Un zeste d'amour !

10 PERSONNES

TECHNIQUES	DENREES									
	PRODUITS	U	1	2	3	4	5	Total	PUHT	PTHT
<b>1) Crèmeux pain d'épice</b> : Hydrater la gélatine avec l'eau. Infuser les épices dans la crème. Blanchir les jaunes et le sucre. Verser la crème chaude sur les jaunes et bien mélanger. Réaliser une crème anglaise (83°C). Surgeler.	<b>1) Crèmeux pain d'épice</b>									
	Crème	g	330					330	4,2	1,386
	Epices	g	5					5	4,500	0,023
	Jaunes d'œufs	g	100					100	5,400	0,540
	Sucre	g	50					50	0,860	0,043
	Gélatine	g	3					3	30,00	0,090
<b>2) Crèmeux orange</b> : Réaliser une crème anglaise. Cuire à 83°C. Ajouter la gélatine et à 40°C le beurre en petit morceaux. Surgeler.	<b>2) Crèmeux orange</b>									
	Jus d'orange	g		175				175	1,20	0,21
	Zestes	g		5				5	1,55	0,008
	Sucre	g		225				225	0,86	0,193
	Œufs	g		200				200	5,4	1,080
	Eau	g		24				24	0	0,000
<b>3) Sablé breton</b> : Crémier le beurre avec le sucre, le sel et la vanille. Ajouter les jaunes d'œufs. Incorporer la farine et la poudre à lever tamiser ensemble. Laisser reposer la pâte au moins 8 heures. Etaler le sablé breton. Laisser reposer la pâte encore 1 heure, avant de la cuire. Précuire à 160°C dans une four ventilé pour 10 minutes. Précouper et finir de cuire pour 10 minutes environ.	<b>3) Sablé breton</b>									
	Jaunes d'œufs	g			100			100	5,40	0,540
	Sucre	g			200			200	0,86	0,172
	Beurre salé	g			200			200	4,52	0,904
	Farine	g			280			280	0,59	0,165
	Poudre à lever	g			188			188	13,00	2,438
<b>4) Mousse fromage blanc</b> : Faire chauffer la crème fraîche, le sucre, puis ajouter la gélatine. Incorporer le fromage blanc et les zestes puis la crème fouettée.	<b>4) Mousse fromage blanc</b>									
	Sel	g			6			6	5,00	0,031
	Vanille	g			2			4	115	0,46
	Fromage blanc	g				640		640	3,50	2,24
	Crème fraîche	g				160		160	4,20	0,67
	Sucre	g				160		160	0,86	0,14
<b>5) Décorations</b> : Suprêmes de citrons et d'oranges, chocolat noir tempéré, bâtons de meringues, glaçage miroir orange.	<b>5) Meringues</b>									
	Gélatine	g			8			8	30,00	0,24
	Crème fouettée	g				400		400	4,2	1,68
	Zestes citron	g			4			4	1,55	0,006
	Blancs	g					100	100	2,77	0,277
	Sucre	g					100	100	0,86	0,086
Sucre glace	g					100	100	0,830	0,083	

	6) Glaçage miroir orange									
	<b>6) Glaçage miroir orange</b> : Cuire à 105°C l'eau , le sucre et le glucose. Ajouter la gélatine. Incorporer le lait concentré et le chocolat blanc. Ajouter à convenance le colorant.	Eau	g					150	150	0,00
Sucre		g					300	300	0,86	0,258
Glucose		g					300	300	15,00	4,5
Lait concentré		g					200	200	8,50	1,7
Gélatine		g					20	20	30,00	0,6
Chocolat blanc		g					300	300	8,09	2,427
Colorant		g					3	3	10,00	0,03

Coût matière total pour 10 pax :	24,650
Coût matière total pour 1 pax :	2,465
Coefficient multiplicateur :	2
Prix de vente HT :	4,93