

Entremets fromage blanc

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Préparer un biscuit Joconde					
Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Les mettre en fontaine dans une calotte et incorporer au fouet les œufs entiers battus. Ajouter le beurre fondu. Par ailleurs, monter les blancs au batteur avec une poignée de sel et les serrer avec le sucre semoule. Incorporer délicatement la meringue au mélange précédent avec une écumoire ou une maryse. Etaler le biscuit sur une épaisseur de 5 mm à l'aide d'une spatule coudée, sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé beurré. Enfourner 8 mn à 180°C.	Sucre Glace	Kg	0,230		
	Amande Poudre	Kg	0,230		
	Farine	Kg	0,040		
	Œufs entiers	Pièce	4		
	Beurre	Kg	0,030		
	Blanc d'œuf	Pièce	8		
	Sucre semoule	Kg	0,060		
	Sel Fin	Kg	Pm		
2/ Chemiser le cercle					
Laisser refroidir le biscuit. Couper 3 bandes de biscuit de 15 cm de long et 3 cm de large. Masquer 2 bandes avec le fourrage framboise et superposer les 3 bandes. Tailler des tranches de biscuit accolé obtenu d'environ 5 mm d'épaisseur, puis chemiser un cercle de 24 cm de diamètre. Découper dans le reste du biscuit, un disque de 23 cm de diamètre et le placer au fond du cercle. Tailler les fraises en macédoine et les répartir dans le cercle avec les framboises et les cassis.	Confiture de framboise	Kg	0,120		
	Fraises	Kg	0,200		
	Framboises	Kg	0,200		
	Cassis	Kg	0,200		
3/ Préparer la bavaroise					
Mélanger le fromage blanc avec la moitié du sucre et la vanille. Monter la crème avec l'autre moitié du sucre et la vanille. Monter la crème avec l'autre moitié de sucre. Faire tremper la gélatine à l'eau froide et la faire fondre au bain-marie. Dans un cul-de-poule, incorporer au fouet la gélatine fondue à 1/3 du fromage blanc, puis ajouter les 2/3 restants. Incorporer ensuite la crème fouettée avec une écumoire ou une maryse. Verser le tout dans les cercles chemisés. Lisser l'entremets avec une spatule métallique.	Fromage blanc 30%	Kg	0,250		
	Gélatine feuille	Kg	0,008		
	Vanille gousse	Pièce	1		
	Sucre semoule	Kg	0,150		
	Crème liquide	L	0,250		
4/ Glacer et dresser l'entremets					
Faire chauffer la pulpe et lui incorporer hors du feu la gélatine trempée à l'eau froide et pressée. Verser le mélange tempéré sur l'entremets. Laisser refroidir en enceinte réfrigérée. Découper l'entremets. Décorer de groseilles. Dresser sur un plat rond.	Pulpe de framboise	Kg	0,120		
	Gélatine feuille	Kg	0,004		
	Groseille	Kg	0,040		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale