

Crèmeux chocolat passion 8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>BASE :</u>
Lait entier	L	0,3		Hacher grossièrement le chocolat. Mettre à chauffer le lait et la crème dans une russe à feu doux. Blanchir les jaunes d’œufs avec le sucre, ajouter la maïzena. Verser progressivement le mélange crème-lait sur les jaunes d’œufs, bien mélanger avec un fouet. Débarrasser dans la russe, ajouter le chocolat haché et faire épaissir sans arrêter de fouetter. Débarrasser la crème dans des petits ramequins ou verrines et faire refroidir. Couper les fruits de la passion en deux, récupérer la chair. Cuire dans le sirop, refroidir et garnir sur les crèmes refroidies. Décorer avec les kiwis et feuilles de menthe
Crème liquide	L	0,4		
Sucre semoule	Kg	0,04		
Chocolat noir pâtissier	Kg	0,2		
Jaunes d’œufs	Pce	6		
Maïzena	Kg	0,010		
FINITIONS				
Fruits de la passion	Pce	4		
Eau	L	0,100		
Sucre	Kg	0,160		
DÉCOR				
Kiwi	Pce	1		
Notes personnelle :				