

Fraîcheur citron vert à la framboise  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
<b>PARFAIT</b>				<b><u>PARFAIT CITRON VERT:</u></b>
Eau	L	0,06		Porter à ébullition l'eau et le sucre, verser dans un batteur et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Ajouter le Cointreau, le jus de citron vert et la gélatine fondue. Monter la crème et incorporer délicatement à la maryse.
Sucre	Kg	0,190		
Jaunes d'œufs	Pce	5		
Jus de citron vert	L	0,080		
Cointreau	L	0,04		
Crème liquide	L	0,600		
Gélatine feuille	Pce	2,5		
<b>CONFIT DE FRAMBOISE</b>				<b><u>CONFITS DE FRAMBOISE:</u></b>
Framboises	Kg	0,300		Cuire les framboises et le sucre jusqu'à obtenir une confiture souple. Refroidir.
Sucre	Kg	0,260		
<b>BISCUITS CUILLÈRE</b>				<b><u>BISCUIT CUILLÈRE :</u></b>
Jaunes d'œufs	Kg	0,060		Blanchir les jaunes avec le sucre, incorporer le mélange farine-fécule. Monter les blancs en neige et incorporer délicatement à l'appareil. Coucher les biscuits sur plaque, saupoudrer de sucre glace et cuire à 180°C 10 12 minutes.
Sucre semoule	Kg	0,060		
Blancs d'œufs	Kg	0,080		
Farine	Kg	0,035		
Fécule	Kg	0,035		
<b>DÉCOR</b>				<b><u>MONTAGE ET DÉCOR :</u></b>
Citron vert	Pce	1		Dans le fond de la verrine, garnir de confit, biscuits émiettés et parfait citron à la poche. Laisser prendre au frais et decorer avec les fruits frais et biscuits cuillères
Fraises	Kg	0,250		
Groseilles	Pm	PM		
Menthe	Pm	PM		
<b><u>Notes personnelles :</u></b>				