

FICHE TECHNIQUE

Milk Shake Fraises / Cookies / Meringuettes

FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts : 4

DENRÉE	Unité	Quantité	TECHNIQUE	Durée
Crème anglaise			Mettre en place le poste de travail	5 min
Lait	Gr	180	Réaliser la crème anglaise <ul style="list-style-type: none"> Blanchir les jaunes avec le sucre semoule Porter à ébullition le lait et la crème avec la gousse de vanille Verser le mélange bouillant sur les jaunes blanchi Cuire à la nappé à +83°C Passer au chinois. Puis verser dans un bac à glaçons ou empreinte silicone Placer au congélateur 	10 min
Crème liquide	Gr	180		
Jaunes d'œuf	Pce	4		
Sucre semoule	Gr	50		
Vanille	Pce	1		
Meringue suisse				Confectionner la meringue suisse
Blancs d'œufs	Pce	2	<ul style="list-style-type: none"> Monter au bain marie les blancs avec le sucre semoule Atteindre la T° de 60°C la chaleur pique le doigt Retirer du bain marie puis battre jusqu'à refroidissement Pocher des batonnets de meringue sur plaque de cuisson Sécher vos meringues dans un four à +70°C pendant minimum 1h30 	
Sucre semoule	Gr	120		
Cookies				
Beurre	Gr	125		
Cassonade	Gr	60		
Jaunes d'œufs	Pce	1		Confectionner les cookies
Farine	Gr	125	<ul style="list-style-type: none"> Torrifiées les noisettes dans un four à 180°C pendant 10 minutes Travailler le beurre en pommade Ajouter la cassonade et crémier l'ensemble Ajouter le jaune d'œuf puis mélanger Ajouter la farine et la levure tamisée Hacher le chocolat noir et les noisettes torréfiées puis mélanger à l'appareil précédent Filmer au contact et placer au frais pendant 30 minutes minimum 	
Levure chimique	Gr	6		
Chocolat noir	Gr	100		
Noisettes	Gr	50		
Fraises			Cuire les cookies	20 min
Fraises	Gr	250		
Verre givré			<ul style="list-style-type: none"> Peser 40gr et bouler l'appareil à cookies puis disposer sur une plaque Bien les espacer Cuire dans un four à 170°C pendant 14 minutes Mettre sur grille à la sortie du four 	
Grenadine	Gr	Qs		
Sucre semoule	Gr	Qs		
			Réaliser les Milk Shake	10 min
			<ul style="list-style-type: none"> Démouler les glaçons de crème anglaise Givrer les verres avec la grenadine et le sucre semoule Laver 250gr de fraises et bien gouter Dans un blender, mixer 250gr de fraises et 250 gr de glaçons d'anglaise Verser dans les verres et déguster aussitôt 	

DRESSAGE

