

# FICHE TECHNIQUE

Sablé Breton aux Framboises

# FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts : 6/8

DENRÉE	Unité	Quantité	TECHNIQUE	Durée
<b>Sablé breton</b>			<b>Mettre en place le poste de travail</b>	<b>5 min</b>
Jaunes d'œufs	Gr	40	<b>Confectionner le sablé breton</b>	<b>10 min</b>
Sucre semoule	Gr	80		
Farine	Gr	113		
Levure chimique	Gr	4		
Sel	Gr	1		
Beurre 1/2 sel	Gr	80		
<b>Diplomate</b>			<b>Confectionner la diplomate</b>	<b>10 min</b>
Lait	Gr	63	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille.</li> <li>Blanchir les 2 œufs avec le sucre semoule.</li> <li>Ajouter la maïzena</li> <li>Verser le lait bouillant sur le mélange précédent.</li> <li>Cuire la crème jusqu'à ébullition sans cesser de fouetter.</li> <li>Débarrasser et filmer au contact</li> <li>Laisser refroidir.</li> <li>Foisonner la crème pâtissière froide.</li> <li>Monter la crème fouettée</li> <li>Incorporer délicatement la crème fouettée.</li> </ul>	
Sucre semoule	Gr	15		
Œufs	Pce	2		
Maïzena	Gr	6		
Crème liquide	Gr	80		
Vanille gousse	Pce	1		
<b>Crème chantilly</b>				
Crème liquide	Gr	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réunir dans une cuve la crème liquide, le mascarpone et le sucre semoule.</li> <li>Monter en chantilly.</li> <li>Disposer dans une poche sans douille.</li> </ul>	
Mascarpone	Gr	63		
Sucre semoule	Gr	10		
<b>Framboise</b>			<b>Cuire la sablé breton</b>	<b>30 min</b>
Framboise	Gr	250	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abaisser le sablé breton de façon qu'il rentre entièrement dans votre cercle sans aucune perte.</li> <li>Graissé votre cercle et disposer votre sablé à l'intérieur.</li> <li>Cuire à 170 / 160 °C pendant 30 minutes.</li> <li>Laisser refroidir</li> </ul>	
<b>Décors</b>				
Sucre glace ou neige décor	Gr	Qs	<b>Monter le sablé</b>	<b>10 min</b>

## DRESSAGE

