

Cœur coulant chocolat Crème Anglaise

Ingrédients pour 8 Personnes

Méthode d'élaboration

Préparation : Cuisson :

1/ Réaliser une crème anglaise	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Peser tout les ingrédients. Porte à ébullition le lait avec la gousse de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre semoule. Incorporer le lait bouillant sur le mélange. Mélanger à la spatule. Remettre sur le feux et cuire à la nappe (84°C). Débarrasser aussitôt dans une calotte posée sur des glaçons. Vaner à la spatule. Filmer, laisser refroidir en cellule.	Lait	L	1/2		
	Vanille	Gousse	1		
	Œufs	Pièce	5		
	Sucre semoule	Kg	0,120		
2/ Réaliser le gâteau coulant	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Faire fondre au bain-marie le chocolat noir et le beurre en parcelles. Retirer le mélange du bain-marie et ajoute les œufs, le sucre et la farine, en mélangeant au fouet. Mouler l'appareil obtenu en ramequins beurrés	Chocolat noir	Kg	0,300		
	Beurre	Kg	0,250		
	Œuf	Pièce	9		
	Sucre semoule	Kg	0,120		
	Farine T55	Kg	0,2		
3/ Monter la crème Chantilly au rhum	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Monter sur glace ou au batteur préalablement au congélateur la crème avec la vanille, le sucre glace et le rhum. Réserver la crème au frais, en poche avec douille cannulée	Crème liquide 30% MG	L	0,150		
	Sucre glace	Kg	0,015		
	Extrait vanille liquide	L	Pm		
	Rhum	L	0,015		
4/ Cuire les gâteaux et dresser	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Enfourner les gâteaux à 180°C, 8 mn environ. Démouler et dresser à côté d'une boule de glace vanille. Décorer de cacao en poudre. et accompagner le tout de crème Chantilly.	Glace vanille	Boule	8		
	Cacao poudre	Kg	Pm		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####

Argumentation Commerciale

