

Pudding diplomate

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Préparer un appareil à crème prise					
Faire bouillir le lait avec la vanille fendue et grattée. Blanchir les œufs avec le sucre. Verser le lait bouillant sur le mélange. Le passer au chinois étamine.	Lait	L	0,750		
	Œuf	Pièce	5		
	Sucre semoule	Kg	0,150		
	Vanille gousse	Gousse	1/2		
2/ Réaliser la crème anglaise au rhum					
Faire bouillir le lait avec la vanille fendue. Blanchir les jaunes avec le sucre. Verser les 2/3 du lait bouillant sur les jaunes blanchis. Remettre l'appareil dans la russe et cuire le tout à la nappe jusqu'à 82°C environ. Passer au chinois étamine, vanner sur glace et parfumer au rhum.	Lait	L	0,500		
	Jaune d'œuf	Pièce	5,000		
	Sucre semoule	Kg	0,100		
	Vanille gousse	Gousse	0,250		
	Rhum	L	0,020		
3/ Macérer les fruits confits, Chemiser et emplir les moules					
Chauffer légèrement le rhum à 70°C et le verser sur les fruits. Macérer ¼ d'heure. Chemiser et emplir les moules : Disposer du papier sulfurisé dans le fond de ramequins ou de moules multi-portions. Chemiser le tout avec des biscuits recoupés ou parés si besoin. Répartir des morceaux de biscuits et les fruits confits au fond des moules. Verser un peu d'appareil et laisser les biscuits s'imbibber. Pour des moules multi-portions, alterner à nouveau fruits confits et biscuits. Compléter le niveau des moules avec de l'appareil une fois les biscuits imbibés.	Fruits confits en cubes	Kg	0,100		
	Rhum	L	0,020		
	Biscuit à la cuillère	Kg	0,200		
5/ Cuire les puddings					
Placer une feuille de papier sulfurisé dans une plaque. Disposer dessus les puddings, ajouter de l'eau à mi-hauteur des moules. Porter l'ensemble à frémissement sur le fourneau et enfourner environ 30 mn à 150°C pour des puddings individuels, 1 h pour les plus gros entremets. Refroidir les puddings en cellule.					
Finition et Dressage					
Démouler les puddings, les tiédir au four, les dresser et saupoudrer de sucre glace. Accompagner de crème anglaise voire de glace ou de sorbet et d'une tuile en pâte à cigarette.	Sorbet ou glace	L	1/2		
	Sucre glace	Kg	Pm		
	Tuile cigarette	Pièce	8		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale