

Mousse au chocolat, crumble noisette

Ingrédients pour 8 Personnes

Méthode d'élaboration

Préparation :

Cuisson :

1/ Préparer les éléments de base	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Concasser le chocolat et le faire fondre au bain-marie dans un cul-de-poule avec le beurre. Veiller à ne pas surchauffer le chocolat pour préserver sa qualité gustative. Mélanger beurre et chocolat avec un fouet de manière à obtenir un mélange bien lisse. Sortir le cul de poule du bain-marie et incorporer les	Chocolat noir 64%	Kg	0,250		
	Beurre	Kg	0,020		
	Jaune d'œuf	P	4		
2/ Monter une meringue à la française	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les serrer avec le sucre semoule en le versant en pluie par petites quantités	Blanc d'œuf	P	8		
	Sucre semoule	Kg	-0,960		
3/ Terminer la mousse au chocolat	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Verser le mélange de chocolat, de beurre et de jaune d'œuf sur la meringue à la française en mélangeant délicatement l'ensemble avec une écumoire ou une maryse.					
4/ Crumble noisette	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Mélanger à la farine les noisettes en poudre et le sucre. Incorporer le beurre pomade. Sabler le mélange, cuire sur plaque à pâtisserie	Farine	Kg	0.100		
	Sucre semoule	Kg	0.100		
	Noisette poudre	Kg	0.100		
	Beurre	Kg	0.100		
4/ La crème anglaise mousseuse	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Réaliser une crème anglaise. Refroidir. Remplir un syphon, prévoir deux cartouches de gaz.	Crème liquide	L	1		
	Œuf jaune	Pièce	10		
	Sucre semoule	Kg	0.180		
	Vanille	Gousse	1		
	Cartouche gaz pour syphon	Pièce	1		
4/ Dresser et décorer la mousse	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Parsemer la mousse au chocolat de gros morceaux de crumble tiède et de framboises fraîches. Dresser la crème anglaise mousseuse au syphon					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion : #####					



Argumentation Commerciale