



Appellation: "Les Normands"		Date création	pour	Type	Auteur								
		27/01/2017	8 cts	Entremets	PC								
Descriptif: Entremets de 8/10 personnes Sablé normand au beurre d'Isigny et sel croquant de la Baie Crèmeux caramel au beurre salé d'Isigny Teurgoule revisitée en insert des maîtres laitiers du "Mont Blanc" Pommes du verger "Pigeon Rosa" poêlées et flambées au Calvados du pays d'Auge Mousse de pomme "Saint Mamet" à la crème d'Isigny Glaçage scintillant vert au lait concentré Nestlé													
Apport nutritionnel:						Coût matières total HT							
						Coeff multiplicateur							
		Prix de vente / Portion HT											
TECHNIQUES		DENREES							valorisation				
		NATURE	U	1	2	3	4	6	5	7	Total	PUHT	PTHT
Sablé Normand		B.O.F											
Faire un beurre pommade, crémier au sucre		Jaunes d'œuf	Kg	0,040							0,040		
Emulsionner les jaunes		Beurre doux	Kg	0,100	0,040	0,020					0,160		
Ajouter la farine et poudre levante tamisée		Crème d'Isigny liquide	Kg				0,050		0,160		0,050		
Ajouter le sel gros et fraser		Lait concentré sucré	Kg					0,1					
Réserver à +4°C sous plastique 1 jour													
Abaisser et détailler un rond de 20 cm													
Épaisseur 0,5 cm sur feuille en cercle													
Cuire à 170°C 20 minutes environ													
Faire refroidir et réserver pour le montage													
Crèmeux caramel au beurre salé d'Isigny													
Faire chauffer le Mont blanc caramel													
Mélanger les grains de la gousse de vanille													
Ajouter le beurre et la masse de gélatine													
Mixer l'ensemble et couler en cercle de 18 cm													
Réserver au congélateur pour le montage													
Pommes "Pigeon Rosa"		Fruits Légumes											
Éplucher, vider les pommes et émincer en mirpois		Gousse de vanille	U		0,500						0,500		
Faire sauter les pommes au beurre		Pomme "Pigeon Rosa"	Kg			0,200				0,100	0,300		
Caraméliser avec le sucre et compoter (pas trop)		Purée de pomme	Kg						0,250				
faire flamber en fin de cuisson		Jus de citron	Kg										
Réserver au froid pour le montage ou...		Pomme Brover	U							0,050	0,050		
Parsemer sur le crèmeux caramel													
Teurgoule revisitée à la canelle		Économat											
Cuire l'ensemble des ingrédients doucement ou ...		Sucre semoule	Kg	0,090		0,020		0,15			0,110		
Peser 250g de Teurgoule de Janville et réchauffer		Sel gros	Kg	0,003							0,003		
Ajouter la masse de gélatine		Farine T45	Kg	0,135							0,135		
Presque froid, ajouter la crème montée		Poudre levante	Kg	0,006							0,006		
Dresser en cercle de 18 cm et réserver pour le mo		Gélatine poudre	Kg		0,002		0,003	0,01	0,008		0,005		
Mousse pomme		Riz au lait Mont Blanc	Kg				0,200				0,200		
Chauffer la purée de pomme, le citron et la crème		Maïzena	Kg						0,020				
Ajouter le sucre et l'amidon mélangés		Beurre de cacao Mycryo	Kg						0,025				
Bouillir l'ensemble		Colorant Vert	Kg					0,01	0,008				
Ajouter le beurre de cacao et la masse de gélatine		Mont blanc caramel	Kg		0,150								
Mixer et faire refroidir à 25°C et colorer vert		Sel fin	Kg		0,001								
Ajouter la crème montée souple et dresser aussit		Sucre glace	Kg							0,030			
Glaçage scintillant		Chocolat blanc	Kg					0,15		0,030	0,030		
Cuire les sucres et 75g d'eau à 103°C		Sirop de glucose	Kg					0,15					
Verser sur l'ensemble des ingrédients et Mixer		Cave / Divers											
Réserver au froid 1 jour et utiliser à 25°C environ		Calvados du pays d'Auge	L			0,015					0,015		
		Manzana	L						0,015				
		Cannelle poudre	Kg				0,002						
Décor et finitions													
Chips de pommes													
Croquettes Normandes													
Mini pomme glacée													
Dressage:													
		Total denrées:											
		Assaisonnement 2%:											
		Coût matières total:											

Nestlé
 Andros
 Brover
 Saint Mamet
 Mont Blanc
 Produits appertisés



Décor pommes, chips, croquettes
 Glaçage vert au lait
 Mousse pomme
 Teurgoule revisitée
 Pomme "Pigeon Rosa"
 Crèmeux caramel au beurre salé
 Sablé normand croquant de la