

Sablés breton, crème légère tonka et fruits  
Frais de saison  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
<b>SABLES BRETON</b>				<p><b>Sablés:</b> Blanchir les jaunes avec le sucre et le sel au batteur. Incorporer le beurre pommade, bien mélanger. Ajouter la farine et la levure. Laisser reposer.</p> <p><b>Cuisson sablés:</b> Étaler entre deux feuilles de cuisson d'une épaisseur de 0,5 cm, enfourner environ 15 minutes à 180°C, détailler à l'aide d'un emporte pièce et cuire à nouveau 5 minutes.</p> <p><b>Comptée de pommes :</b> Éplucher, tailler en petit dés et cuire avec un peu de beurre et un peu de sucre, ajouter la fève tonka râpée en fin de cuisson.</p> <p><b>Crème légère tonka :</b> Fouetter la crème et le mascarpone avec le sucre pour obtenir une crème onctueuse, ajouter la fève tonka.</p> <p><b>Garniture :</b> Éplucher les kiwis Peler les bananes et éplucher les oranges.</p> <p><b>Finition :</b> Tailler les fruits, garnir les sablés de crème avec une poche à douille et disposer les fruits harmonieusement.</p> <p>Dresser en assiette avec un coulis de goyave, saupoudrer de sucre glace et décorer avec de la menthe.</p>
Sucre semoule	Kg	0,120		
Beurre demi-sel	Kg	0,120		
Farine	Kg	0,120		
Levure chimique	Pce	1		
Œufs jaunes	Pce	4		
Sel fin	Kg	0,002		
<b>COMPOTÉE POMMES</b>				
Pommes golden	Kg	0,400		
Beurre	Kg	0,040		
Sucre	Kg	0,060		
Fèves tonka	Pm	Pm		
<b>CRÈME LÉGÈRE TONKA</b>				
Mascarpone	Kg	0,240		
Crème liquide 35 %	l	0,5		
Sucre en poudre	Kg	0,140		
Fève tonka	Pm	Pm		
<b>GARNITURE</b>				
Kiwi	Pce	4		
Orange sanguine	Pce	2		
Banane	Pce	3		
<b>FINITION</b>				
Sucre glace	Kg	Pm		
Menthe	Botte	0,5		
Goyave	Pce	1		
<b>Notes personnelle :</b>				