

Framboisier Misedon

Difficulté : 
Temps : 

Bio : 
Label : 

Local : 
Fait maison : 

pour 10 convives Adolescents - 71 gr.



Ingrédients	Quantité
- Oeuf frais BIO <i>brut</i>	1.500 <i>piece</i>
- Crème UHT 35% <i>brut</i>	0.150 <i>litre</i>
- Lait demi-écrémé <i>brut</i>	0.120 <i>litre</i>
- Framboise <i>brut</i>	0.120 <i>kg</i>
- Eau <i>brut</i>	0.060 <i>litre</i>
- Sucre poudre <i>déshydraté</i>	0.050 <i>kg</i>
- Farine de blé BIO <i>déshydraté</i>	0.050 <i>kg</i>
- Sucre semoule <i>déshydraté</i>	0.030 <i>kg</i>
- Sucre de canne blond BIO <i>déshydraté</i>	0.024 <i>kg</i>
- Oeuf entier liquide <i>brut</i>	0.024 <i>litre</i>
- Féculé de maïs BIO <i>déshydraté</i>	0.012 <i>kg</i>
- Extrait de vanille	0.003 <i>litre</i>
- Gélatine bovine poudre <i>déshydraté</i>	0.002 <i>kg</i>

Progression de la recette

- Déconditionner et réaliser les préparations préliminaires;
- Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre semoule;
- Réaliser une génoise sur plaques pâtisserie, recette EMAPP; °CREME DIPLOMATE:
- Penser à garder du lait froid pour délayer la gélatine, 5 volumes!
- Réaliser une crème pâtissière avec les oeufs entiers liquide, le sucre blond bio, coller à la gélatine bovine après cuisson;
- Monter la crème et l'incorporer à la pâtissière refroidie;
- Monter le framboisier dans des cadres inox et réserver au froid une nuit;
- Allotir et dresser.

Grammage portion (1 pers.) : 71 g

Coût portion (1 pers.) : 0.16 €

Valeurs nutritionnelles :

Protéines : 2.88 g

Lipides : 6.49 g (*dont ajoutés : 3.69 g*)

Glucides : 16.59 g (*dont sucres : 11.90 g*)

P / L : 0.44

Energie : 136.30 Kcal

569.74 Kj

Calcium : 39.58 mg

Sel : 56.74 mg

Allergènes :

- Présence : *gluten, oeufs, lait, sulfites.*

- Trace : *aucun*