

FICHE TECHNIQUE DE CUISINE

Nom du plat : **FINGER POMELOS BASILIC**

Nombre de portion : 8

ARTICLES	QUANTITE	UNITÉ	COÛT UNITAIRE HT	QUANTITÉ	PRIX DE REVIENT HT
Citron jaune	0.100	kg	3.9	0.100 gr	0.80
Feuille biscuit	8/40	feuille	6.34	8 pièces	1.84
Agar agar	0.002	gr	2.13	0.002 gr	0.53
Pomelos	1	kg	1.8	1,5 kg	2.70
Chocolat blanc pistoles	0.200	kg	6.55	0.200 gr	1.31
Basilic botte	1	pièce	0.89	1	0.89
Sucre glace	0.250	kg	2.21	0.250 gr	0.56
Crème fraiche liquide bio	0.600	litre	4.84	0.600 cl	3.88
Total coût matière HT :					12.51
Total coût matière HT / Portion :					1.56

Matériel :	Préparation :
Gelée de pomelos	Laver et passer à l'extracteur de jus les 6 pièces de pomelos. Passer au chinois étamine puis porter à ébullition et ajouter 0.002grs de agar agar pour 0.500 l de jus de pomelos et le jus de 1 citron. Réserver la préparation au frais dans une plaque gastro ½ afin d'obtenir une épaisseur d'environ ½ cm.
Gel de basilique	Porter 0.050 cl d'eau à ébullition avec 0.050grs de sucre glace puis ajouter 0.0002 gr de agar agar et réserver au frais. Mixer le gel avec les plus belles feuilles de basilic. Préserver les jeunes pouces de quelques millimètres pour la déco et dressage.
biscuits	Détailler les fingers avec un moules inox de 13cm/4cm, puis fondre le chocolat blanc quelque minutes au micro-onde, chablonner les biscuits avec le chocolat et bloquer en chambre froide.
Crème chantilly	Monter la crème en chantilly avec le sucre glace restant.

Dressage du finger :

Découper avec le moule inox les 8 pièces de gelée de pomelos afin qu'elles soient de la même taille que les biscuits.

Placer les gelées de pomelos sur les biscuits.

Avec une poche à douille (sans douille), appliquer un trait de gel de basilic de quelques millimètres.

Avec une poche à douille et une douille à St Honoré de 14 mm de diamètre, pocher en zig zag sur la longueur de dessert.

Ajouter quelques points de gel sur la chantilly ainsi que les petites feuilles de basilic.

Dresser sur assiettes ou pour un dessert à emporter facilement boîte ou carton de transport.