

Valorisation:

TTC

Type de prix:

Prix moyens

Code FT	Libellé fiche	Type	Portions	Unité portion	Coût port.	Date MAJ
FL15000264	XDM LA CHARLIMANGUE	Fiche	8	PN PORT.	1,577	27/03/2024

Composants

F	Code compo.	Composant	Unité	Qte Brute	% Perte	Qte Nette	Coût TTC
A	ADSRN3277D	BISCUIT CULLER FEUILLE SURG	UNIT	0,500	0,000	0,500	3,344
A	ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	LIT	0,500	0,000	0,500	2,555
A	ADOYN00199	FROMAGE BLC SEAU 7,8 % FR	KG	0,500	0,000	0,500	1,123
A	ADESN00003	SUCRE CRISTALLISE 1 K	KG	0,140	0,000	0,140	0,086
A	ADERN00046	GELATINE BOVINE 170 BLOOM	KG	0,028	0,000	0,028	1,013
A	ADFFI07493	MANGUE KG 1EG	KG	0,600	0,000	0,600	1,646
A	ADERN00026	VANILLE BOURBON GOUSSE	UNIT	0,010	0,000	0,010	0,022
A	ADFFI07524	CITRON VERT 1EG	KG	0,020	0,000	0,020	0,093
A	ADSFN00011	COULIS FRUIT EXOTIQUE SURG	KG	0,500	0,000	0,500	2,734

Total coûts composants: 12,615

Total coûts en % composants: 0,000

Coûts FT pour 100% des port.: 12,615

Coûts d'une portion: 1,577

Commentaires FT

- chemiser un cercle à pâtisserie avec le biscuit cuillère

- détailler une bande extérieure afin de masquer le cercle et deux cercles intérieurs avec la plaque de biscuit cuillère

- hydrater 8 feuilles de gélatine

- chauffer 1/4 du coulis exotique préalablement décongelé et y ajouter la gélatine et mélanger au retsant du coulis.

- réserver 10 cl pour le nappage de finition.

- couler le coulis gélifiant dans un moule de diamètre inférieur à celui de la charlotte puis surgeler le.

- découper les mangues en cube et les disposer au fond du moule

Préparation de la mousse fromage blanc.

- hydrater 6 feuilles de gélatine soit 12 gr dans l'eau froide

- monter 500 gr de crème avec 100 gr de sucre et la vanille grattée

- prélever 100 gr de fromage blanc ajouter le sucre restant avec le zeste d'un citron vert

- mettre à chauffer pour dissoudre la gélatine

- ajouter le mélange tiède avec les 400 gr de fromage blanc restant

- incorporer la crème montée

Dressage et montage

- couler la moitié de la mousse fromage blanc sur les cubes de mangue

- disposer le coulis exotique surgelé puis un disque de biscuit

- terminer par le reste de mousse fromage blanc.

- bloquer au froid

- napper avec une partie du coulis.

- décorer suivant votre inspiration.

Prestation associée

Code prestation	Libellé prestation	Px vente TTC
FL15000264	XDM LA CHARLIMANGUE	1,99

Photographie associée

Liste globale des articles nécessaires							
Code Art.	Libellé Article	Qte nécessaire Expl		Qte nécessaire Cdt		Stock Théo	Qte à Cmdr
		Qte	Unité	Qte	Unité		
ADSRN32770	BISCUIT CUILLER FEUILLE SURG	0,500	UNIT	0,500	UNIT	10,000	
ADFFI07524	CITRON VERT 1EG	0,020	KG	0,020	KG	0,500	
ADSFN00011	COULIS FRUIT EXOTIQUE SURG	0,500	KG	1,000	UNIT	4,000	
ADOON12609	CREME FRAICHE UHT 35% 1 L BIO FR	0,500	LIT	0,500	LIT	26,000	
ADOYN00199	FROMAGE BLC SEAU 7,8 % FR	0,500	KG	0,500	KG	0,000	0,500
ADERN00046	GELATINE BOVINE 170 BLOOM	11,340	KG	11,340	BTE	1,200	10,140
ADFFI07493	MANGUE KG 1EG	0,600	KG	0,600	KG	0,000	0,600
ADESN00003	SUCRE CRISTALLISE 1 K	0,140	KG	0,140	BTE	0,000	0,140
ADERN00026	VANILLE BOURBON GOUSSE	0,010	UNIT	0,000	FLC	0,000	0,000