Intitulé du plat		Type de plat
Blanc manger aux amandes et coulis de framboises (lait d'amande – lait concentré)		
Fiche technique de fabrication-bon économat.		
N° de référence		Nombre de couverts
		8

Denrées	Unité	Qté
Lait d'amande	L	1/2
Lait	Cl	20
Crème 30%	Cl	20
Lait concentré sucré	Cl	20
Gélatine	Gr	10
Coulis de fruits rouges		
Framboises	Gr	150
Sucre	Gr	80
Fac : Citron (jus)	Pc	1/2
Eau	Cl	10
Décoration		
Pâte d'amande - Amande effilée Motif en caramel – Feuille de menthe …		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide.	
1.2	• Porter à ébullition le lait d'amande, lait. • Ajouter hors du feu la gélatine bien essorée, le lait concentré.	
1.3	• Vanner sur glace • Réserver au frais. • Fouetter la crème pas trop serrée.	
1.4	• Ajouter à l'aide d'une Maryse la crème a l'appareil. • Huiler légèrement le ou les moules.	
1.5	• Faire prendre au frais. • Coulis de fruits rouges. • Porter à ébullition l'eau et le sucre.	
1.6	• Verser sur les framboises en mixant ou au cutter. • Passer à l'étamine ou chinois.	
1.7	**Dressage :** Démouler les blancs mangers sur le coulis ou autre.	
1.8	*Remarque :* pour démouler, appliquer un linge chaud sur le ou les moules.	
1.9		
1.10		
Schéma ou dessin ou photo		