

Intitulé du plat				Type de plat	
Coupe jacques (Glace vanille macédoine de fruits – coulis de fruits rouge) {i.s.j}				Dessert	
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence			Nombre de couverts		
			10		
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Lait	l	1	1.2	<ul style="list-style-type: none"> Bouillir le lait...crème Réaliser un ruban (jaunes d'œufs et le sucre, les jaunes doivent « blanchir ») Hors du feu: Verser le lait bouillant sur le ruban puis mélanger. Sur le feu « cuire à la nappe » mélanger. !/ \ la crème ne peut pas bouillir. La cuisson est effective quand la trace du doigt reste marquée sur la spatule. Vanner durant le refroidissement. (Homogénéiser l'appareil en le passant au mixer). Passer au chinois. (Laisser murer pendant 24 heures en chambre froide dans un contenant en inox couvert d'un film.) Tourner la glace en sorbetière et réserver 	
Sucre	gr	250			
Jaunes (6 à 12)	pc	12			
Vanille		pm			
Facultatif :			1.3		
Crème	l	1/4			
Coupe jacques			1.4		
Salade de fruits accompagnée d'une boule de glace vanille, garnie ou pas de chantilly			1.5		
Accompagné d'un coulis de fruits rouge.					
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					