

Intitulé du plat			Type de plat		
Crème brûlée vanille, tonka, réglisse,...					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				1,5 l	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Crème 30%	l	1	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Clarifier les œufs un à un. Réaliser un ruban (sucre + jaunes) 	
ou					
½ creme-1/2 lait	l	1	1.2	<ul style="list-style-type: none"> Fendre la gousse de vanille en deux. La gratter avec la lame du couteau pour extraire les grains de vanille... 	
Œufs (jaunes)	pc	12			
sucre	gr	200	1.3	<ul style="list-style-type: none"> Mouiller le fond d'une russe. Verser la crème ou ... Porter à ébullition avec vanille ou tonka, réglisse ...nécessitant une infusion. Infuser +/- 5 min. 	
Vanille (gousse ou extrait)		pm			
cassonade	gr	100	1.4	<ul style="list-style-type: none"> Verser la crème ou ... sur le ruban. Eventuellement mixer et chinoiser (texture plus fine). Laisser refroidir en dessous de 70°. Parfumer selon la recette avec alcool ou arôme. 	
<i>Variantes et parfum divers</i>					
Tonka – thé – réglisse = infuser dans la crème ou crème/ lait, laisser refroidir et chinoiser.			1.5	<ul style="list-style-type: none"> Placer les moules sur une plaque, tapisser d'un papier sulfurisé. Remplir les moules à 4/5 du bord. Verser de l'eau chaude pour finaliser le bain marie. 	
<i>Parfums divers</i>					
Arôme de violette, arôme ou poudre de pain d'épice, grand marnier,...			1.6	<ul style="list-style-type: none"> <i>Cuisson</i> : au four à 100°-120°C. +/- 30min à frémissement !/ pas d'ébullition. 	
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> La crème doit être totalement figée, lisse avec son centre légèrement tremblant lorsqu'on la secoue. Laisser refroidir. La crème refroidie (la laisser durcir au frais quelques heures pour qu'elle se fige suffisamment). Répartir le sucre en une fine couche sur la surface. Caraméliser la surface de la crème avec un chalumeau de cuisine. 	
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> <i>Rem</i> : pas recommandé de caraméliser au grill ou à la salamandre, car elle subirait une seconde cuisson. 	
			1.9	<ul style="list-style-type: none"> Ne caramélisé, pas trop pour que le caramel ne devienne pas amer. Servir la crème froide avec la surface chaude. 	
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					