Intitulé du plat	Type de plat
Crémeux au chocolat	dessert

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		4 portions ou en garniture

Denrées	Unité	Qté
Chocolat 811	gr	250
Crème liquide	dl	2,5
lait	dl	2,5
Jaunes d'œufs	pc	5
Sucre s2	gr	100
gélatine	feuille	1

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Préparer et mesurer les ingrédients. • Tremper la gélatine. • Réaliser un ruban avec les jaunes et le sucre. • Porter le lait et la crème à ébullition. • Verser sur le ruban et cuire à la nappe (83 degrés), verser sur le chocolat et ajouter la gélatine essorée, mixer. • Mouler ou débarrasser et filmer au contact. • Il est préférable de réaliser la recette la veille.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo