

Intitulé du plat			Type de plat					
Fraises Melba								
Fiche technique de fabrication-bon économat.								
N° de référence		Carte 12 – 4 ^e PHA		Nombre de couverts				
				4				
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps			
Glace vanille	l	1/2	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Equeuter et laver les fraises. Réserver quelques fraises entières pour la décoration. 				
Crème (30%) chantilly	cl	40						
Coulis de fruits rouges	cl	30						
fraises	gr	200						
<i>Fac</i> : fruits rouges en décoration					1.2	<ul style="list-style-type: none"> Disposer une ou deux boules de glace à la vanille dans une coupe à glace. Ajouter quelques fraises, coupées en morceaux. Napper les fraises de coulis aux fruits rouges, de topping goût fraise ou encore de gelée de groseilles. Terminer par une rosace de crème chantilly légèrement sucrée. Parsemer cette coupe glacée de quelques fraises détaillées ou fruits rouges. 		
					1.3			
					1.4			
					1.5			
					1.6			
					1.7			
			1.8					
			1.9					
			1.10					
			Schéma ou dessin ou photo					
								