

Intitulé du plat			Type de plat		
Poire belle Hélène					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		Carte 7 – 4 ^e PHA		Nombre de couverts	
				12	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Sucre S2	gr	500	1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer le sirop de sucre. • Nettoyer les poires et les éplucher. 	
Vanille (facultatif)	gr	25			
Eau	l	2	1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les poires dans le sirop. • Laisser refroidir dans le jus. • Préparer la sauce chocolat. 	
poire	kg	2,4			
Ou 12 petites			1.3	<p>Au moment de servir :</p> <p>Dresser en timbale ou coupe sur lit de glace vanille. Servir à part la sauce chocolat. Chantilly pour décor.</p>	
crème	l	1,5			
Sucre S2	gr	50	1.4	<p>Remarque :</p> <p>On peut surmonter la poire d'un peu de sauce chocolat</p>	
glace	l	1			
Sauce chocolat	l	0,5	1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					