Intitulé du plat	Type de plat
Sorbet poire ou fruits cuits : abricots – ananas- … et crumble cacao ou vanille – amandes – citron – noisettes - …	dessert

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		24

Denrées	Unité	Qté
eau	l	1
sucre	kg	1/2
trimoline	gr	150
Pulpe de fruits cuit ou cru	kg	1
Crumble de cacao :		
Sucre s2	gr	130
Poudre d'amandes	gr	130
beurre	gr	100
Farine tamisée	gr	100
Cacao amer	gr	30
sel	gr	1,5
variantes		
Sorbet : Tous les fruits cuits : abricots, ananas,…		
Crumble : vanille, amandes, citron, noisettes,…		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Réaliser un sirop avec sucre, eau et trimoline. • Refroidir • Mélanger avec le pulpe de fruits cuits et mixer. • Turbiner et débarrasser au congélateur. **Crumble :** • Mélanger le beurre coupé en cubes et a température avec tous les ingrédients. • Disposer sur plaque avec silpat. • Disposer au frigo 2 h. • Emietter et cuire au four à 165°C pendant 15 à 20 minutes. • Laisser refroidir et ré-émietter.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo