Intitulé du plat	Type de plat
Bavarois coco, ananas et chocolat	Dessert

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		8

Denrées	Unité	Qté
Lait de coco	l	1/2
Ou		
Mélange surgelé	l	1/2
Coco râpé	gr	50
Noix de coco fraiche	gr	100
Chocolat 811	gr	250
Gélatine en feuille	gr	16
Sucre s2	gr	300
Crème fraiche 35%	l	1
Ananas boite 250gr	bt	1
Crème anglaise	l	1/2
Citron vert	pc	1

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Réaliser la crème anglaise et chocolater à chaud.	
1.2	• Tiédir le lait de coco. • Ajouter la gélatine ramollie et sirop sucre, mettre au frais.	
1.3	• Tiédir les ananas hachés avec le jus. • Ajouter le sirop tiède et la gélatine, puis mettre au frais.	
1.4	• Battre la crème et diviser en 3 parts égales.	
1.5	• Mélanger délicatement avec le chocolat et verser dans le moule, puis laisser refroidir.	
1.6	• Mélanger avec les ananas et le zeste de citron vert râpé, mouler et refroidir.	
1.7	• Mélanger avec coco, mouler et refroidir.	
1.8	• Terminer par la crème fraiche aromatisée et un décor en chocolat, coco frais et ananas séchés.	
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo