Intitulé du plat	Type de plat
Tiramisu au biscuit rose de Reims	dessert

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		8

Denrées	Unité	Qté
Biscuit rose	pc	34
œufs	pc	4
Sucre s2	gr	100
Mascarpone	gr	500
Fruits rouges	gr	500
Liqueur de rose	dl	1/2

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Sécher 2 biscuits pendant plusieurs jours, les mixer et réaliser une poudre. • Réaliser un coulis avec les fruits rouges, le sucre et jus citron, passer, mélanger avec la liqueur. • Imbiber les biscuits et les ranger coté sucre vers le haut, verser le reste du coulis. • Réaliser un ruban avec le reste du sucre et les jaunes d'œufs, incorporer le mascarpone et blancs en neige. • Verser sur les biscuits et lisser. • A l'envoi, saupoudrer de poudre de biscuit rose. • La recette doit se réaliser 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