Produit de base :	Saison :	Temps de réalisation :

	Tiramisu au café et aux framboises dans son gâteau de Savoie	Base	8

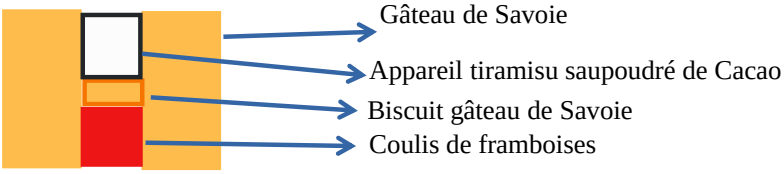
Technique

1) Préparer le gâteau de Savoie :
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la maïzena tamisée et les blancs d'œuf avec une maryse à la manière d'une génoise en incorporant de l'air. Verser l'appareil dans des moules circulaires. Cuire à 160°C pendant 30 minutes. Faire un trou en forme de cercle au centre du gâteau puis réserver.

2) Préparer le tiramisu au café :
Clarifier les œufs. Blanchir les jaunes avec le sucre. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajouter le mascarpone et les blancs montés en neige. Mélanger les deux appareils. Imbiber les biscuits à la cuillère dans du café. Couper les framboises en deux.

3) Dressage :
Placer le gâteau de Savoie troué sur une assiette. Dans le trou du gâteau, mettre le biscuit imbibé de café. Déposer une couche de crème, les framboises et saupoudrer de cacao. Flamber le biscuit de Savoie avec du sucre cassonade.

Denrées

Famille	Nature	Unité	A	B	C	D	E	Valorisation Total	PU Ht	PT ht
Pâtisserie	Œufs entiers	Pcs	7,00					7,00	0,10 €	0,70 €
Épicerie	Maïzena	Kg	0,15					0,15	7,07 €	1,06 €
Pâtisserie	Sucre semoule	Kg	0,18					0,18	1,43 €	0,26 €
Épicerie	sel fin	Kg	PM					0,00	2,73 €	- €
Pâtisserie	Œufs entiers	Pcs		3,00				3,00	0,10 €	0,30 €
Pâtisserie	Sucre semoule	Kg		0,10				0,10	1,43 €	0,14 €
B.O.F	Mascarpone	Kg		0,40				0,40	6,90 €	2,76 €
Épicerie	sucre cassonade	Kg			PM			0,00	2,48 €	- €
fruits	Framboises	Kg				0,40		0,40	3,86 €	1,54 €
Pâtisserie	Sucre semoule	Kg				0,05		0,05	1,43 €	0,07 €
biscuiterie	biscuits a la cuillere	sachet			5,00			5,00	#N/A	#N/A
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		
								0,00		

Total denrées	#N/A
Assaisonnement 2%	#N/A
Coût matière:	#N/A
Coût portion	#N/A
Coef.Mult.	3
Prix de vente HT	#N/A