


« Saint-Valentin »	<b>Auteur</b> Emma Matter, lycée de Bazailles	15/01/13	<b>Type de plat</b> Dessert	<b>Pour</b> 8 couverts																																																																																																																																																																																																																									
<b>Descriptif</b> : il s'agit d'un tube en chocolat garni à sa base de crumble de biscuit rose de Reims puis d'une mousse au chocolat blanc et pistache et enfin d'une mousse à la fraise. En accompagnement, des truffes choco-gingembre, des framboises fraîches et un coulis de framboise. En décor, des pétales de rose cristallisés et un cœur en sucre.		 <p>(images/maxi_0187.jpg)</p>																																																																																																																																																																																																																											
<b>3660 kJ</b> <b>Apport nutritionnel</b> Protides, lipides, glucides, fer, potassium, magnésium, phosphore, sélénium, calcium, zinc, cuivre, fluor, des vitamines B3, B5, B6, E, des antioxydants.	Coût HT (Hors Taxe) <b>11.04 €</b> Coefficient 4.0 Prix de vente par portion HT (Hors Taxe) <b>5.52 €</b>																																																																																																																																																																																																																												
<b>Étapes et techniques</b> <b>1. Tube au chocolat</b> Réaliser le tube au chocolat  <b>2. Crumble au biscuit Rose</b> Confectionner le crumble rose  <b>3. Ganache chocolat blanc et pistache</b> Réaliser la ganache choco-pistache  <b>4. Mousse à la fraise</b> Faire la meringue à l'italienne ( <a href="http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&amp;id_article=21">http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&amp;id_article=21</a> ) Réaliser une crème fouettée (crème supérieure 35%) ( <a href="http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&amp;id_article=33">http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&amp;id_article=33</a> ) Faire la mousse à la fraise  <b>5. Truffes choco-gingembre, décors</b> Faire les truffes choco-gingembre Faire les éléments de décors	<b>Denrées</b>  <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Nature</th> <th rowspan="3">Unité</th> <th colspan="5">Étapes</th> <th colspan="3">Valorisation</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>Total</th> <th>PUHT (Prix Hors Taxe)</th> <th>PTHT (Prix Total Hors Taxe)</th> </tr> <tr> <th colspan="9"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="10"><b>B.O.F</b></td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>Kg</td> <td>0.075</td> <td>0.035</td> <td></td> <td></td> <td>0.04</td> <td>0.15</td> <td>5.56</td> <td>0.83</td> </tr> <tr> <td>Crème UHT liquide supérieure 35% Président Pro</td> <td>litre</td> <td></td> <td></td> <td>0.165</td> <td>0.2</td> <td>0.125</td> <td>0.49</td> <td>2.85</td> <td>1.4</td> </tr> <tr> <td>Œufs blancs coulis</td> <td>litre</td> <td>0.115</td> <td></td> <td></td> <td>0.06</td> <td></td> <td>0.175</td> <td>5.46</td> <td>0.96</td> </tr> <tr> <td colspan="10"><b>Fruits &amp; légumes</b></td> </tr> <tr> <td>Fraises</td> <td>Kg</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0.25</td> <td></td> <td>0.25</td> <td>4.76</td> <td>1.19</td> </tr> <tr> <td>Chocolat couverture</td> <td>Kg</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0.28</td> <td>0.28</td> <td>6.92</td> <td>1.94</td> </tr> <tr> <td>Gingembre</td> <td>Kg</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0.001</td> <td>0.001</td> <td>2.56</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="10"><b>Économat</b></td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>Kg</td> <td></td> <td>0.03</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0.03</td> <td>1.16</td> <td>0.03</td> </tr> <tr> <td>Farine</td> <td>Kg</td> <td>0.08</td> <td>0.03</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0.11</td> <td>0.95</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Biscuit rose de Reims</td> <td>Kg</td> <td></td> <td>0.015</td> <td></td> <td></td> <td>0.03</td> <td>0.045</td> <td>23</td> <td>1.04</td> </tr> <tr> <td>Chocolat couverture blanc ivoire</td> <td>Kg</td> <td></td> <td></td> <td>0.19</td> <td></td> <td></td> <td>0.19</td> <td>11.24</td> <td>2.14</td> </tr> <tr> <td>Cacao poudre non sucré</td> <td>Kg</td> <td>0.015</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0.015</td> <td>5.98</td> <td>0.09</td> </tr> <tr> <td>Pâte de pistache aromatisée colorée DGF</td> <td>Kg</td> <td></td> <td></td> <td>0.015</td> <td></td> <td></td> <td>0.015</td> <td>28.14</td> <td>0.42</td> </tr> <tr> <td>Sucre glace</td> <td>Kg</td> <td>0.15</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0.15</td> <td>2.52</td> <td>0.38</td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>Kg</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0.1</td> <td></td> <td>0.1</td> <td>1.05</td> <td>0.11</td> </tr> <tr> <td>Gélatine feuille 210 Bloom</td> <td>Kg</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0.006</td> <td></td> <td>0.006</td> <td>22.94</td> <td>0.14</td> </tr> <tr> <td>Amandes poudre</td> <td>Kg</td> <td></td> <td>0.01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0.01</td> <td>5.92</td> <td>0.06</td> </tr> </tbody> </table>				Nature	Unité	Étapes					Valorisation			1	2	3	4	5	Total	PUHT (Prix Hors Taxe)	PTHT (Prix Total Hors Taxe)										<b>B.O.F</b>										Beurre	Kg	0.075	0.035			0.04	0.15	5.56	0.83	Crème UHT liquide supérieure 35% Président Pro	litre			0.165	0.2	0.125	0.49	2.85	1.4	Œufs blancs coulis	litre	0.115			0.06		0.175	5.46	0.96	<b>Fruits &amp; légumes</b>										Fraises	Kg				0.25		0.25	4.76	1.19	Chocolat couverture	Kg					0.28	0.28	6.92	1.94	Gingembre	Kg					0.001	0.001	2.56	0	<b>Économat</b>										Sucre semoule	Kg		0.03				0.03	1.16	0.03	Farine	Kg	0.08	0.03				0.11	0.95	0.1	Biscuit rose de Reims	Kg		0.015			0.03	0.045	23	1.04	Chocolat couverture blanc ivoire	Kg			0.19			0.19	11.24	2.14	Cacao poudre non sucré	Kg	0.015					0.015	5.98	0.09	Pâte de pistache aromatisée colorée DGF	Kg			0.015			0.015	28.14	0.42	Sucre glace	Kg	0.15					0.15	2.52	0.38	Sucre semoule	Kg				0.1		0.1	1.05	0.11	Gélatine feuille 210 Bloom	Kg				0.006		0.006	22.94	0.14	Amandes poudre	Kg		0.01				0.01	5.92	0.06
Nature	Unité	Étapes					Valorisation																																																																																																																																																																																																																						
		1	2	3			4	5	Total	PUHT (Prix Hors Taxe)	PTHT (Prix Total Hors Taxe)																																																																																																																																																																																																																		
<b>B.O.F</b>																																																																																																																																																																																																																													
Beurre	Kg	0.075	0.035			0.04	0.15	5.56	0.83																																																																																																																																																																																																																				
Crème UHT liquide supérieure 35% Président Pro	litre			0.165	0.2	0.125	0.49	2.85	1.4																																																																																																																																																																																																																				
Œufs blancs coulis	litre	0.115			0.06		0.175	5.46	0.96																																																																																																																																																																																																																				
<b>Fruits &amp; légumes</b>																																																																																																																																																																																																																													
Fraises	Kg				0.25		0.25	4.76	1.19																																																																																																																																																																																																																				
Chocolat couverture	Kg					0.28	0.28	6.92	1.94																																																																																																																																																																																																																				
Gingembre	Kg					0.001	0.001	2.56	0																																																																																																																																																																																																																				
<b>Économat</b>																																																																																																																																																																																																																													
Sucre semoule	Kg		0.03				0.03	1.16	0.03																																																																																																																																																																																																																				
Farine	Kg	0.08	0.03				0.11	0.95	0.1																																																																																																																																																																																																																				
Biscuit rose de Reims	Kg		0.015			0.03	0.045	23	1.04																																																																																																																																																																																																																				
Chocolat couverture blanc ivoire	Kg			0.19			0.19	11.24	2.14																																																																																																																																																																																																																				
Cacao poudre non sucré	Kg	0.015					0.015	5.98	0.09																																																																																																																																																																																																																				
Pâte de pistache aromatisée colorée DGF	Kg			0.015			0.015	28.14	0.42																																																																																																																																																																																																																				
Sucre glace	Kg	0.15					0.15	2.52	0.38																																																																																																																																																																																																																				
Sucre semoule	Kg				0.1		0.1	1.05	0.11																																																																																																																																																																																																																				
Gélatine feuille 210 Bloom	Kg				0.006		0.006	22.94	0.14																																																																																																																																																																																																																				
Amandes poudre	Kg		0.01				0.01	5.92	0.06																																																																																																																																																																																																																				
<b>Dressage</b> Sur une assiette ronde.	<b>Totaux</b>			Total denrées <b>10.82 €</b> Assais. 2% <b>0.22 €</b> Coût matières total <b>11.04 €</b>																																																																																																																																																																																																																									

Tout produit contenant des allergènes fait l'objet d'un étiquetage obligatoire :

Allergènes alimentaires sur le site de la DGCCRF ([http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/dgccrf/documentation/fiches\\_pratiques/fiches/allergenes-alimentaires.pdf](http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/allergenes-alimentaires.pdf))