

DESSERTS DE BOURGOGNE

SCOLAIRE



1h

25 mn

3/10 ans

Recette réalisée par :

Etb : La nouvelle cuisine - Dijon 21
Cuisinier : Ludovic DUDRAGNE
Gestionnaire : Daniel GINSBERG

CRÈME AU PAIN D'ÉPICES BIO

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Provenance	Quantités pour 100 pers.	Quantités pour 8 pers.
Préparation pour crème brûlée	France	1,375 kg	0,11 kg
Lait	Bourgogne	5 l	0,4 l
Crème liquide	France	5 l	0,4 l
Pain d'épices bio	Bourgogne	1 kg	0,08 kg

Matériel :

- Four
- Cul de poule
- Fouet, pinceau
- Ramequin

PROGRESSION DE LA RECETTE



1. Couper le pain d'épices en petits cubes.
2. Faire chauffer le lait et la crème.
3. Ajouter le pain d'épices et laisser fondre.
4. Mixer jusqu'à obtention d'un liquide lisse.
5. Ajouter la préparation de crème brûlée.
6. Faire chauffer à 80°C et dresser en ramequins individuels.
7. Refroidir.

DESSERTS DE BOURGOGNE

CRÈME AU PAIN D'ÉPICES BIO

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Coût moyen par portion : 0.40 €

% de produits bio : 48 %

% de produits locaux : 48 %

Saisonnalité : Toute l'année

TABLEAU DES GRAMMAGES

Public	Grammage (g)
Maternelle	90 à 125
Élémentaire	90 à 125
Ado/Adulte	90 à 125
Personne âgée	90 à 125

INFOS HACCP

- Règle du refroidissement rapide : abaisser la T°C à cœur de 63°C à 10°C en moins de 2h
- Maintenir à +3°C jusqu'au service

ANALYSE GEMRCN

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

cal

172.3 Kcal

pro

3.2 g

lip

7.3 g

glu

23.6 g

Ca

81.9 mg

Catégorie 1 : Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides

Fréquence : 4/20 maxi