

Fiches Recettes

Desserts

■ ENTREMETS CHOCOLAT AGAR-AGAR **BIO** (100 RATIONS)

Composition	Unité	Quantité	Coût
Lait 1/2 écrémé Bio	Litre	10,000	18,83 €
Sucre Bio	Kilo	0,500	
Chocolat poudre Bio	Kilo	0,500	
Agar-agar	Kilo	0,040	

Coût par ration

0,188 €

- 1) Mélanger le lait, le sucre, le cacao et l'agar-agar à froid ;
- 2) Monter en température à +90° C ;
- 3) Retirer du feu, mouler, refroidir en cellule et stocker en chambre positive.

■ RIZ AU LAIT A L'ORANGE **BIO** (100 RATIONS)

Composition	Unité	Quantité	Coût
Lait 1/2 écrémé Bio	Litre	10,000	17,05 €
Sucre Bio	Kilo	1,000	
Riz rond blanc Bio	Kilo	0,700	
Vanille Extrait	Litre	0,150	
Oranges(4) zestes Bio	Kilo	0,600	

Coût par ration

0,171 €

Nota Bene : les riz au lait doivent être souples

- 1) Faire bouillir le lait bio, ajouter le sucre bio, le riz bio, le zeste et le jus des oranges sans cesser de remuer jusqu'à cuisson du riz ;
- 2) Mouler, refroidir en cellule et stocker en chambre positive.

■ RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT **BIO** (100 RATIONS)

Composition	Unité	Quantité	Coût
Lait 1/2 écrémé Bio	Litre	10,000	18,39 €
Sucre Bio	Kilo	0,750	
Chocolat poudre Bio	Kilo	0,500	
Riz rond blanc Bio	Kilo	0,800	

Coût par ration

0,184 €

Nota Bene : les riz au lait doivent être souples

- 1) Faire bouillir le lait bio, ajouter le sucre bio, le riz bio, le chocolat sans cesser de remuer jusqu'à cuisson du riz ;
- 2) Mouler, refroidir en cellule et stocker en chambre positive.

Fiches Recettes

Desserts

■ SEMOULE AU LAIT A L'ORANGE **BIO** (100 RATIONS)



Composition	Unité	Quantité	Coût
Lait 1/2 écrémé Bio	Litre	10,000	
Sucre Bio	Kilo	1,000	
Vanille Extrait	Litre	0,100	16,95 €
Semoule de blé fine Bio	Kilo	0,750	
Oranges (4) zestes Bio	Kilo	0,600	

Coût par ration

0,169 €

- 1) Faire bouillir le lait, ajouter le sucre, la semoule, le zeste et le jus des oranges sans cesser de remuer pendant quelques minutes jusqu'à épaississement ;
- 2) Mouler, refroidir en cellule et stocker en chambre positive.

■ SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT **BIO** (100 RATIONS)



Composition	Unité	Quantité	Coût
Lait 1/2 écrémé Bio	Litre	10,000	
Sucre Bio	Kilo	0,750	
Chocolat poudre Bio	Kilo	1,000	22,19 €
Semoule de blé fine Bio	Kilo	0,750	

Coût par ration

0,222 €

- 1) Faire bouillir le lait, ajouter le sucre, la semoule, le chocolat sans cesser de remuer pendant quelques minutes jusqu'à épaississement ;
- 2) Mouler, refroidir en cellule et stocker en chambre positive.

■ POMME AU FOUR AMANDINE **BIO** (100 RATIONS)



Composition	Unité	Quantité	Coût
Pommes Golden Bio	Kilo	10,000	
Sucre poudre Bio	Kilo	0,800	
Beurre plaque doux Bio	Kilo	1,000	
Œufs entiers liquides Bio	Litre	0,500	44,42 €
Poudre d'amandes	Kilo	1,000	
Crème fraîche liquide 40% MG Bio	Litre	1,000	

Coût par ration

0,444 €

- 1) Peler et couper en 2 les pommes ;
- 2) Blanchir les œufs entiers liquides au sucre ;
- 3) Incorporer la crème fraîche, la poudre d'amandes et le beurre fondu ;
- 4) Placer les demi pommes dans les raviers et napper avec la préparation ;
- 5) Cuire au four pendant 15 minutes à 180°.

Fiches Recettes

Desserts

■ MOELLEUX A L'ANANAS SANS LEVURE **BIO** (120 RATIONS)



Composition	Unité	Quantité	Coût (pour 120)
Farine de blé T65 Bio	Kilo	2,000	37,37 €
Sucre Bio	Kilo	2,000	
Œufs entiers liquides Bio	Litre	2,000	
Beurre plaque doux Bio	Kilo	2,000	
Vanille Extrait	Litre	0,250	
Ananas	Boite 3/1	200%	

Coût par ration

0,311 €

- 1) Fouetter au batteur les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le beurre puis incorporer la farine de la même façon que pour la génoise ;
- 2) Ajouter les ananas coupés en morceaux et la vanille ;
- 3) Mouler sur papier sulfurisé en bac Gastro ;
- 4) Cuire environ 45 minutes à 180° à four chaud ;
- 5) Démouler et arroser le gâteau avec le jus d'ananas chaud.

■ MOELLEUX AU CHOCOLAT **BIO** (100 RATIONS)



Composition	Unité	Quantité	Coût
Farine de blé T65 Bio	Kilo	1,200	23,04 €
Sucre poudre Bio	Kilo	1,200	
Œufs entiers liquides Bio	Litre	1,000	
Crème fraîche liquide 40% MG Bio	Litre	1,440	
Chocolat poudre 30 à 35% cacao Bio	Kilo	0,200	
Huile de tournesol	Litre	0,160	
Levure chimique	Kilo	40%	

Coût par ration

0,230 €

- 1) Fouetter au batteur les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse ;
- 2) Ajouter le chocolat ;
- 3) Diluer dans la crème fraîche la farine, la levure et l'huile ;
- 4) Mouler sur papier sulfurisé en bac Gastro et cuire 45 min à 180° à four chaud.

■ FLAN AU CHOCOLAT **BIO** (100 RATIONS)



Composition	Unité	Quantité	Coût
Lait 1/2 écrémé Bio	Litre	10,000	16,52 €
Préparation flan Chocolat Bio	Kilo	0,800	

Coût par ration

0,165 €

- 1) Faire bouillir 8 litres de lait puis délayer la préparation flan avec 2 litres de lait ;
- 2) Verser la préparation dans le lait bouillant et porter à ébullition ;
- 3) Mouler et refroidir en cellule de refroidissement.

Fiches Recettes

Desserts

■ FLAN VANILLE BIO (100 RATIIONS)



Composition	Unité	Quantité	Coût
Lait 1/2 écrémé Bio	Litre	10,000	14,00 €
Préparation flan Vanille Bio	Kilo	0,500	
Coût par ration			0,140 €

- 1) Faire bouillir 8 litres de lait puis délayer la préparation flan avec 2 litres de lait ;
- 2) Verser la préparation dans le lait bouillant et porter à ébullition ;
- 3) Mouler et refroidir en cellule de refroidissement.

■ FLAN PATISSIER BIO (165 RATIIONS)



Composition	Unité	Quantité	Coût (165 pers)
Farine de blé T65 Bio	Kilo	1,200	35,77 €
Sucre poudre Bio	Kilo	2,600	
Oeufs entiers liquides Bio	Litre	4,000	
Lait 1/2 écrémé Bio	Litre	10,000	
Vanille Extrait	Litre	0,150	
Coût par ration			0,217 €

- 1) Mélanger les œufs, le sucre et la vanille jusqu'à blanchissement de l'appareil ;
- 2) Ajouter la farine puis le lait chaud ;
- 3) Cuire sur le feu la pâtissière quelques instants ;
- 4) Verser dans un bac Gastro couvert de papier sulfurisé ;
- 5) Cuire 40 min au four à 180°C.

■ QUATRE-QUARTS BIO (120 RATIIONS)



Composition	Unité	Quantité	Coût (120 pers)
Farine de blé T65 Bio	Kilo	2,000	29,42 €
Sucre poudre Bio	Kilo	2,000	
Oeufs entiers liquides Bio	Litre	2,000	
Beurre plaque doux Bio	Kilo	2,000	
Vanille Extrait	Litre	0,150	
Levure chimique	Kilo	0,050	
Coût par ration			0,245 €

- 1) Fouetter au batteur les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse ;
- 2) Ajouter le beurre ramolli puis la farine et la levure comme pour la génoise ;
- 3) Mouler sur papier sulfurisé en bac Gastro ;
- 4) Cuire environ 45 min à 180° à four chaud.

Fiches Recettes

Desserts

■ CLAFOUTI AUX POMMES BIO (120 RATIONS)

Composition	Unité	Quantité	Coût (120 pers)
Farine de blé T65 Bio	Kilo	1,500	26,62 €
Sucre poudre Bio	Kilo	1,800	
Œufs entiers liquides Bio	Litre	2,000	
Lait 1/2 écrémé Bio	Litre	2,000	
Pomme golden	Kilo	4,000	
Huile de tournesol	Litre	0,250	
Vanille Extrait	Litre	0,100	

Coût par ration

0,222 €

- 1) Fouetter au batteur les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse ;
- 2) Ajouter l'huile puis la farine et la levure comme pour la génoise ;
- 3) Ajouter les morceaux de pommes ;
- 4) Mouler sur papier sulfurisé en bac Gastro ;
- 5) Cuire environ 45 min à 180° à four chaud.

■ GATEAU AUX POMMES BIO (120 RATIONS)

Composition	Unité	Quantité	Coût (90 pers)
Farine de blé T65 Bio	Kilo	1,000	20,03 €
Sucre poudre Bio	Kilo	0,400	
Œufs entiers liquides Bio	Litre	1,200	
Beurre plaque doux Bio	Kilo	0,500	
Lait 1/2 écrémé Bio	Litre	1,200	
Pomme golden Bio	Kilo	4,000	
Cannelle	Kilo	0,010	
Levure chimique	Kilo	0,060	

Coût par ration

0,223 €

- 1) Laver, brosser et couper les pommes en lamelles ;
- 2) Fouetter ensemble les œufs et le sucre jusqu'à blanchissement ;
- 3) Ajouter la farine, la levure et la cannelle ;
- 4) Délayer avec le lait ;
- 5) Beurrer généreusement une feuille de papier sulfurisé et saupoudrer de sucre ;
- 6) Poser la feuille sur un bac Gastro, ajouter les pommes et verser la préparation ;
- 7) Cuire au four 180° pendant environ 40 minutes.

Fiches Recettes

Desserts

■ CRUMBLE DE PATATE DOUCE / 37% BIO (100 RATIONS)

Composition	Unité	Quantité	Coût
Patate Douce Fraîche	Kilo	4,000	
Farine T65 Bio	Kilo	2,400	
Sucre poudre Bio	Kilo	1,200	
Sucre vergeoise	Kilo	1,000	
Beurre plaque doux Bio	Kilo	1,200	
Crème anglaise	Litre	3,000	40,16 €
Amande en poudre	Kilo	1,200	
Dattes	Kilo	1,000	
Cannelle	BTE (g)	0,200	
Jus de mangue réduit	Litre	1,000	
Vanille Extrait	PM		
Coût par ration			0,402 €