Fiche technique								
Intitulé	La Broch'note							
<u>Descriptif</u> : brochette à la note méthional composée d'éponge et de meringue méthional.						Nombre de couverts	4	
						Theme	Cuisine note à note	
_			_					

			Theme Cuisine note à note	
Denrées	Denrées Unités Quantité		Technique	
Eponge Méthional			Mise en place du poste de travail	
Lait déshydraté écrémé	g	2	1- Réaliser une éponge de méthional :	
Jaune d'œuf déshydraté	g	28	- Peser et rassembler l'ensemble des éléments	
Blanc déshydraté	g	5	dans un bahut (ou récipient)	
Maïzena	g	7	- Mixer l'ensemble au Bamix.	
Farine	g	40	- Passer au chinois et incorporer l'appareil dans	
Sel	g	3	un siphon.	
Méthional naturel	g	1	- Ajouter 2 capsules de gaz.	
Arome café liquide	g	1	- Mettre l'appareil dans des verres	
Eau	g	50	- Cuire au micro-onde puissance maximum	
			pendant 10 à 15 secondes.	
Meringue M	éthional	•	- Laisser refroidir pendant minutes.	
Blanc séché	g	10	- Démouler et détailler en cylindre à l'aide d'un	
eau	g	70	emporte-pièce puis en rondelle Réserver	
sucre	g	35	2 - Réaliser la meringue française méthional	
Méthional	g	1.2	- Réhydrater les blanc avec les 70g d'eau puis les	
Sel	g	0.5	montés ferme (obtention d'un bec d'oiseau).	
Chapel			- Ajouter le sucre et réaliser une meringue	
Chapelure	g	60	française	
Poudre amande	g	60	- Ajouter le méthional et le sel et serrer la	
Arôme de café liquide g		2	meringue.	
Huile de pépin de raisin	g	20	3- Cuire la meringue française méthional	
rane de pepin de raiem	9		- Remplir à la moitié un emporte-pièce, de 3 cm	
			de diamètre et posé sur une assiette, avec	
			l'appareil.	
			- Cuire 25 secondes au micro-onde.	
			- Laisser refroidir 1 minute et démouler	
			- Répéter cette phase 12 fois et réserver.	
			<u>4 - Réaliser Chapelure</u>	
			- Torréfier la chapelure et la poudre amande	
			- Mélanger tous les ingrédients.	
			- Réserver les mini légumes	
			-Cuire individuellement les légumes :	
			5 - Montage des brochettes	
			- Passer 8 meringues méthional dans la chapelure	
			- Mettre à la suite, sur un pic à brochette, un	
			cylindre d'éponge, une meringue pané, une	
			meringue nature, une meringue pané et enfin une	
			éponge.	
			6 - Dressage	
			- Parsemer de chapelure le centre d'une assiette rectangulaire puis déposer la brochette au centre	
			-Envoyer	
			LIIVOYGI	