

BRITISH COP

BISCUIT CHOCOLAT AMANDE

	NB DE FEUILLES	
	1	6
PÂTE D'AMANDE 66%	300	1800
SUCRE GLACE	75	450
JAUNE		
ŒUFS		
BEURRE FONDU		
FARINE TAMISÉE	200	1200
FÉCULE TAMISÉE	175	1050
CACAO TAMISÉ	125	750
BLANCS	125	750
SUCRE SEMOULE		
POIDS TOTAL	1000	6000
POIDS PAR FEUILLE	1000	1000
CUISSON	180°	
TEMPS DE CUISSON	10 MN	

CRÈMEUX AU CHOCOLAT AMER

	NOMBRE DE PIÈCES	
	20	80
SUCRE SEMOULE	140	560
EAU	40	160
JAUNES	120	480
ŒUFS	100	400
COUVERTURE 64%	160	640
PÂTE DE CACAO	75	300
CRÈME FOUETTÉE	500	2000
POIDS TOTAL	1135	4540

METTRE UN DISQUE FIN DE CHOCOLAT
AU MONTAGE

COULIS DE MENTHE POIVRÉE

	NOMBRE DE PIÈCES	
	20	80
EAU	250	1250
GOUSSE DE VANILLE	0,5	2,5
SUCRE SEMOULE	80	400
PECTINE NH	4	20
GÉLATINE	2	10
MENTHE FRAÎCHE	225	1125
POIDS TOTAL	561,5	2807,5
LAISSER MATURER 4H MINI LE SIROP ET LA MENTHE POIVRÉE FRAICHE		

GELÉE CACAO

	X 3	
CRÈME FLEURETTE	240	720
EAU	290	870
SUCRE	360	1080
CACAO POUDRE	120	360
GÉLATINE	12	36
CUIRE À 103 °C		

