**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS : 8**

**MOUSSE DE MARRONS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TOTAUX** |
| **01**  Ramollir la gélatine dans l’eau froide  Essorer les feuilles et les placer au micro-onde 20 secondes (elles deviennent en eau à la sortie du micro-onde).  Tiédir et travailler la crème de marron *(afin de la dé compactifier).*  Intégrer les feuilles de gélatines à la crème de marron  **02**  Monter la crème liquide. *(pas compacte, disons à ‘90%’)*  Incorporer les deux crèmes  Réserver.  Mettre en douille et utiliser pour un gâteau de crêpes par exemple, ne pas hésiter dans ce cas à accompagner d’amandes effilées qui feront la différence *(sinon la crème va être lassante et bourrative). Possibilité de rajouter dans le gâteau de crêpes des raisins maçérés dans de l’alcool type rhum ou kirch (des raisins uniquement 1 couche sur 3.)* | **ÉCONOMAT :**  Crème de marrons en boite  Feuilles de gélatine  **BOF :**  Crème | Gr  Cl | 500  8 | 100 |  | 500  40 |