



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 08/01/2021

Brioche perdue, chantilly et fruits rouges



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
		700 Gramme
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 mL Debic	50 Gramme
207653	Oeuf entier liquide ODF 2 kg Cocotine	20 Centilitre
	Sucre	50 Gramme
	Sucre vanillé	20 Gramme
14378	Cocktail de fruits rouges 1 kg PassionFroid	100 Gramme
2477	Lait demi-écrémé UHT 1 L	50 Centilitre
210205	Cuire et Rôtir au beurre liquide UHT 1 litre Debic	PM

Recette

1. Mettre en décongélation les fruits rouges et la brioche en chambre froide pendant 24h
2. Préparation l'appareil pour la brioche en mélangeant l'oeuf liquide, le lait et les sucres
3. Trancher la brioche à l'épaisseur et au grammage voulu puis tremper dans le mélange pendant 3/4 minutes
4. Cuire dans une poêle chemisée de matière grasse (cuire et rôtir). Réserver
5. Une fois refroidie, déposer la chantilly et les fruits au sirop