

# Fruit de la passion

Groupe : *Pâtisserie*  
 Signature : *Alain Progin*  
 Fabriqué par : *Suteria*  
 Date : *Le 24.11.2000*

Poids/g	Pces	Matières premières / Semi-fabriqués	CCP		
			°C	Temps	*p
<i>Crème</i>					
200		<i>Lait</i>	*		
40		<i>Jaune d'œufs</i>	*		
40		<i>Sucre</i>			
6		<i>Crème poudre vanille</i>			
		<i>Cuire à la rose ( 82 ° C )</i>		*	
4		<i>Gélatine</i>			
		<i>liquéfier, ajouter puis mélanger</i>			
20		<i>Purée fruit de la passion</i>	*		
		<i>Ajouter mélanger</i>			
150		<i>Crème fouetée</i>	*		
		<i>Ajouter mélanger</i>			
<i>Couper des roulades (1 cm d'épaisseur et 19 cm de long) puis mettre dans les cercles pâtisserie.</i>					
<i>Emporter une roulade (4,5 cm de diamètre) puis la poser au fond du cercle.</i>					
<i>Remplir de crème fruit de la passion jusqu'en haut.</i>					
<i>Recouvrir de fruit (carambole, mandarine, kiwi, raisins et fraise) puis gelée</i>					
<i>Mettre sur une plaquette (carton argenté). Coler avec de l'abricoture.</i>					
460		<i>Poids total de la recette</i>			

## Remarques

<i>Utilisation :</i>	<i>Pâtisserie Fruit de la passion</i>			
<i>Stockage / Conservation :</i>	<i>Conservé au congélateur - 18 ° C</i>	*	*	

# Biscuit Genoise

Groupe : *Masses et tourtes*

Signature : *Alain Progin*

Fabriqué par : *Suteria*

Date : *Le 3.10.2000*

Poids/g	Pces	Matières premières / Semi-fabriqués	CCP		
			°C	Temps	*p
400		Oufs entiers	*		
80		Jaunes d'œufs	*		
	1	Prise de citron râpée	*		
300		Sucre			
		Chauffer (chaud froid) puis battre en mousse			
250		Farine			
50		Fécule			
		Tamiser puis ajouter délicatement aux œufs			
100		Beurre	*	*	
		Fondre puis ajouter au reste de la masse			
Répartir dans un moule (marquerite) graisser et recouvert d'amandes					
1180		Poids total de la recette			

## Remarques

Température de cuisson :	Environ 220 °C	*		
Durée de cuisson :	Environ 25 minutes			
Tirage :	Ouvert			
Grille :	Avec			
Utilisation :	Tourtes			
Stockage / Conservation :	Conservé au congélateur - 18 °C	*	*	