

Milk Shake banane

Pour 40 personnes
Fait par : Ryan Hambling
Le : 17/10/16



1. ELEMENTS PRINCIPAUX

30 bananes
1 litre de glace vanille
5 litres de lait

Coupez les bananes en morceau et versez dans un pot gradué. Ajoutez la glace vanille avec un boulier à glace et le lait pour la consistance. Faites passer ceci au blender pour obtenir un milk-shake homogène et onctueux

En finition mettre une paille et un morceau de banane sur le rebord du verre.

13

Mousse au chocolat

Pour 8 personnes
Fait par : CAUBEL Etienne
Le : 22/04/2017
Source recette : *Cuisine de Référence p.1024*



1. ELEMENTS PRINCIPAUX

0,250kg chocolat noir 64%
0,100kg de beurre
6 œufs
0,040kg de sucre semoule
0,04L de crème

- Concasser le chocolat et le mettre dans au bain marie à sauce.
- Le faire fondre doucement puis incorporer le beurre en parcelles et mélanger jusqu'à consistance de pommade lisse et homogène
- Ajouter les jaunes d'œufs hors du feu et mélanger délicatement. Attention à ce que le chocolat fondu ne soit pas trop chaud.
- Monter les blancs en neige très fermes en incorporant le sucre semoule au cours du montage
- Verser l'appareil progressivement sur les blancs montés en remuant délicatement à l'aide d'une petite écumoire ou Maryse
- Garnir des coupelles individuelles ou une jatte avec la mousse
- Laisser prendre au froid durant 2h
- Au moment de servir décorer avec un peu de crème chantilly ou des copeaux de chocolat