

# POT DE CRÈME VANILLE-CAFÉ-CHOCOLAT

Appareil dit « à crème prise » aromatisée à la vanille, au café et au chocolat.

DENRÉES POUR 8 À 12 PORTIONS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE LA CRÈME		
- lait	l	1,00
- œuf (jaune)	kg	0,200
- sucre	kg	0,200
ÉLÉMENTS POUR PARFUMER		
- café ou extrait liquide		PM
- chocolat	kg	0,050
- vanille	gousse	1
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 40 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 35 À 40 MIN		



## MATÉRIEL

- Calottes
- Moules à crèmes
- Chinois étamine
- Fouet



## TECHNIQUE DE RÉALISATION

### 1. Mettre en place le poste de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

### 2. Préparer les appareils

Faire fondre le chocolat.  
Clarifier les œufs.  
Blanchir les jaunes avec le sucre.  
Préparer la vanille et mettre les grains dans l'appareil.  
Ajouter le lait.  
Passer au chinois.  
Préparer les appareils aux trois parfums.

### 3. Cuire les pots de crème

Remplir les ramequins.  
Cuire au bain-marie avec papier sulfurisé et eau à mi-hauteur des ramequins à 140 °C pendant 35 à 40 minutes.  
Sortir du four.  
Réserver au frais.

