

# Fiche technique restauration

Nom du plat ou du menu :

## La forêt noire base génoise chocolat

Nombre de portions à préparer :

4
0,00 €
10,0 %

Prix de vente TTC :

Taux TVA :

### Photo du plat réalisé

Emplacement photo

Quantités nécessaires pour le nombre de portions à préparer :

Article	Fournisseur	Unité	Coût HT/u	Qté	Prix HT	Recette
EAU		cl		15,00		1. 1. Pour le biscuit génoise Réaliser le sabayon avec les oeufs et le sucre. Le cuire au ruban au bain-marie. Tamiser la farine et la poudre de cacao, les ajouter au sabayon refroidi.
KIRSCH		cl		2,00		2. Pour la chantilly Fouetter la crème en chantilly, la sucrer au sucre glace, ajouter une pointe de Kirsch et la réserver en poche à douille.
Oeuf Bio		Pce		3,00		3. Pour le sirop et les fruits Mettre le sucre et l'eau à bouillir, laisser le sirop refroidir. Égoutter les cerises au jus.
Crème liquide 35% MG		cl		20,00		4. Les copeaux de chocolat Mettre une plaque de pâtisserie propre au congélateur. Mettre le chocolat à fondre, l'étaler finement sur la plaque froide. Laisser le chocolat refroidir. A l'aide d'une spatule plate réaliser des copeaux de chocolat.
Sucre semoule		g		80,00		5. Le montage de la forêt noire Découper la génoise en 3 disques égaux. Dans un cercle à entremet monter 1 disque, puncher. Ajouter un fond de crème ,des cerises. Remettre un deuxième disque, puncher Ajouter un fond de crème, le reste des cerises.
Cacao en poudre		g		20,00		
Sucre semoule		g		60,00		
Sucre glace		g		30,00		
Cerise Amarena		g		130,00		
Chocolat 55%		g		100,00		
<b>Total prix de revient HT</b>					<b>0,00 €</b>	
Prix de revient unitaire HT par portion produite :					<b>0,00 €</b>	
Pourcentage moyen d'invendus :		20%				
Prix de revient unitaire HT par portion vendue :					<b>0,00 €</b>	
<b>Prix de vente HT</b>					<b>0,00 €</b>	
<b>Marge brute</b>					<b>0,00 €</b>	
Taux de marge					0,0 %	
Coefficient de marge					0,00	