

GÂTEAUX DE SEMOULE AU CAMEL ET AUX FRUITS CONFITS

Semaine du goût.



Nombre de couvert : 100
Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Lait	10 l	- Faire le caramel éteint.
Sucre	1 kg	- Porter le lait à ébullition.
Semoule de blé dur	1,2 kg	- Ajouter le sucre, la cannelle puis la semoule en pluie, en fouettant le lait.
Fruits confits	750 g	- Cuire à feu doux jusqu'à une consistance permettant le moulage.
Raisins secs	350 g	- Ajouter à l'appareil les fruits confits et les raisins macérés préalablement dans le rhum.
Rhum	150 g	- Mouler, refroidir.
Caramel éteint	1,5 l	- Napper de caramel éteint.
Vanille	QS	
Cannelle	QS	
		<i>Le lecteur se reportera aux préparations de base pour :</i>
		- Le caramel éteint.