

QUICHE AU CHOCOLAT NOIR

Semaine du goût.

Nombre de couvert : 100
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pâte brisée	6 kg	- Foncer les moules à tarte avec la pâte brisée.
Chocolat noir	6 kg	- Faire fondre au bain-marie le chocolat noir avec l'eau et le sel.
Crème double	2,5 kg	- Une fois le mélange bien lisse, ajouter la cannelle et laisser refroidir un peu.
Cannelle	200 g	- Battre les jaunes avec la crème et le lait, ajouter le chocolat tiède et mélanger le tout.
Jaunes d'oeufs	100 pc	- Verser dans les fonds de tarte, lisser à la spatule.
Lait	3,750 l	- Cuire au four à 120°C pendant 20 mn puis 15 mn à 180°C.
Sel	QS	- A la sortie du four, napper la quiche d'un nappage abricot et décorer de cerneaux de noix.
Décor :		
Cerneaux de noix		
		NB : - Vous pouvez faire cuire à blanc les fonds de tarte.