

Risotto noir et or



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°950

• Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Riz noir vénéré 2,5 kg	6,000 KG	6,45	38,70
Sel gros 1 kg	0,065 KG	0,23	0,01
Huile de tournesol 5 lt	0,300 LT	1,27	0,38
Oignon émincé sg 2,5 kg	1,000 KG	1,21	1,21
Maïs doux en grains bt 3/1	5,000 KG	1,59	7,95
Eau	2,500 LT	0,00	0,00
Jus de veau lié bt 900 g	0,120 KG	8,77	1,05
Sel fin 1 kg	0,020 KG	0,23	0,00
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,005 KG	10,75	0,05

• Mise en œuvre

- Rincer soigneusement le riz noir à l'eau claire, égoutter. Verser dans la quantité d'eau froide nécessaire, remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition, cuire 45 minutes environ, saler en fin de cuisson. Egoutter, réserver au chaud (+ 63 °C).
- Suer dans la matière grasse frémissante les oignons. Ajouter le riz et le maïs préalablement rincé et égoutté. Mouiller du jus de veau lié dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Mijoter 15 minutes, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

• **Coût portion** 235 g = 0,494 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 291 Protéines : 8,4 g Fibres : 5,8 g
 Kjoules : 1218 Glucides : 51,8 g
 Matières grasses : 4,3 g

Rainbow cake



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°2541

• Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Œuf entier liquide 2 lt	0,900 LT	2,26	2,03
Sucre semoule sac 1 kg	1,200 KG	0,65	0,78
Beurre doux 250 g	0,650 KG	3,95	2,57
Arôme vanille liquide 1 lt	0,100 LT	4,24	0,42
Levure chimique 1/1,5 kg	0,035 KG	4,80	0,17
Farine ménagère T 55 1 kg	1,200 KG	0,40	0,48
Crème liquide 35 % UHT brique 1 lt	0,650 LT	2,79	1,81
Lait 1/2 écrémé UHT 1 lt	0,300 LT	0,59	0,18
Colorant alimentaire bleu flacon 125 ml	0,010 KG	67,20	0,67
Colorant alimentaire violet flacon 125 ml	0,010 KG	67,20	0,67
Colorant liquide vert menthe 50 cl	0,010 KG	13,64	0,14
Colorant liquide jaune oeuf 50 cl	0,010 KG	10,89	0,11
Colorant alimentaire orange flacon 125 ml	0,010 KG	67,20	0,67
Colorant liquide rouge carmin 50 cl	0,010 KG	8,70	0,09
Beurre doux 250 g	0,180 KG	3,95	0,71
Mascarpone pot 250 g	0,800 KG	5,46	4,37
Sucre glace sachet 1 kg	0,160 KG	1,71	0,27
Crème sucrée vanillée UHT brique 1 lt	0,800 LT	2,56	2,05
Vermicelle multicolore 1 kg	0,070 KG	4,10	0,29

• Mise en œuvre

- Batta l'œuf entier liquide au batteur-mélangeur à vitesse lente en incorporant peu à peu le sucre. Augmenter la vitesse et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre préalablement fondu, l'arôme vanille et la levure. Incorporer peu à peu la farine puis la crème liquide et le lait.
- Diviser la préparation en six parts égales, ajouter dans chacune d'entre elles un colorant. Verser chaque préparation dans un cadre à pâtisserie préalablement garni de papier sulfurisé beurré. Cuire à four chaud (180/190 °C) 10 à 15 minutes environ. Démouler sur grille, refroidir, réserver.
- Détendre le mascarpone au batteur-mélangeur, ajouter le sucre glace.
- Monter le rainbow cake : disposer alternativement dans l'ordre des couleurs de l'arc-en-ciel une couche de génoise puis l'appareil au mascarpone. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.
- Détailler le rainbow cake en part, dresser sur assiette, accompagner de chantilly décorée de vermicelles multicolores au départ.

• **Coût portion** 71 g = 0,185 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 255 Protéines : 3,4 g
 Kjoules : 1067 Glucides : 24,4 g
 Dont sucres : 15,6 g
 Matières grasses : 15,9 g