


Desserts

Type de desserts	Poids moyen	Avec quoi ont sert	Combien de proportions	Photo
<u>Dessert lactés</u> :fromage blanc, entremet	90g à 125g	Cuillères à soupe/ petites louches	3 C à S = 1/2 ramequin transparent	
<u>Mousse</u>	Env. 100 g		1/2 ramequin transparent	
<u>Fruits crus</u> ex : Salade de fruits	125g		1 ramequin transparent plein	
<u>Fruits cuits</u> ex : <i>compote</i>	125g	Cuillères a soupe / petites louches	3 C à S = 1/2 ramequin transparent	
<u>Pâtisseries à base de pâte à choux</u>	45g			
<u>Pâtisseries en portions: éclair, tartelette</u>	80g	Couteau, planche à découper Assiettes	1/8 de tarte 	
<u>Glace et sorbets:</u> crème glacée	Env. 100 g		2 boules	

Réalisé par les TPSR : Mélodie, Kimberlay