

Menu 6

Crème Parisienne (= potage poireau)

Carbonnade à la flamande,
Pommes frites

Mousse au chocolat



Crème ParisienneFiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Poireaux	1,000	Botte		
	Oignons	1,000	Kg		
	Céleri branche	0,500	Botte		
	Beurre	0,300	Kg		
	"Chef" fonds de volaille	0,015	Kg		
	Crème	1,000	L		
	Roux blanc	0,240	Kg		
	Lait	1,000	L		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Organisation du travail :

- Contrôler l'arrivée des marchandises
- Stocker les marchandises selon les règles de sécurité alimentaires

Procédé de fabrication :

Suer une mirepoix blanche renforcée de poireaux

Mouiller de 3 litres de fonds blanc (base fonds blanc de volaille "Chef")

Cuire 20 minutes

Réaliser une béchamel : Lait lié avec du roux sans assaisonnement. (125gr de roux pour 1 litre de lait)

Ajouter la béchamel au fond en cuisson

Passer bazooka, chinois

Rectifier l'assaisonnement

Réserver

Préparer les garnitures :

- Tailler une julienne de poireaux, suer au beurre et réserver (Julienne de poireaux cuite au beurre sans coloration)
- Garder 100ml de crème pour la bonification

Dressage

Crémer le potage bouillant, envoyer en soupière chaude préalablement foncé de la julienne de

poireaux et de la crème

Informations complémentaires

Crème Parisienne = la liaison se fait avec de la crème



Carbonnade à la flamande, pommes fritesFiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Bœuf 2 ^{ème} catégorie	2,000	Kg		
	Bière	0,330	L		
	Oignons	0,300	Kg		
	Sucre : cassonade brune	0,025	Kg		
	Vinaigre d'alcool	0,010	L		
	Thym	...	Kg		
	Laurier	...	Kg		
	Fond brun	1,000	L		
	Farine	0,050	Kg		
	Moutarde	0,500	Kg		
	Pain mie de 800g	0,1	Pc		
	Pomme de terre moyenne	3,000	Kg		
	Queues de persil	...	Botte		
	Huile d'arachide	0,150	L		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Organisation du travail :

- Contrôler l'arrivée des marchandises
- Stocker les marchandises selon les règles de sécurité alimentaires

Procédé de fabrication :

Couper les viandes en gros cubes de ±50g, réserver

Éplucher et émincer les oignons, réserver

Traiter en "sauter mixte" :

- Les poêles doivent être bien chaudes avant d'y déposer la viande
- Assaisonner et revenir vivement les viandes à l'huile d'arachide
- Lorsqu'il y a trop de jus, inutile de laisser la viande, elle ne colore plus.
- Débarrasser les viandes bien égouttées en braisière.
Déposer la viande dans un rondeau (grosse casserole ronde)

- Traiter de même les oignons émincés, les sucrer légèrement de cassonade brune et déglacer d'un filet de vinaigre, joindre le tout à la viande
- Singer légèrement à la farine torréfiée (50g)
- Ajouter un bouquet garni
- Mouiller à hauteur de bière de fond brun (1/3 - 2/3), porter à ébullition en mélangeant
- Poser sur la surface DEUX tartines moutardée
- Couvrir et terminer la cuisson au four
- En fin de cuisson rectifier l'assaisonnement, réserver

Préparer une mise en place de pommes frites et les pocher

Réserver pour usage

Remarques

Classiquement les viandes sont revenues au saindoux

La bière type Pils peut être remplacée par de la gueuze

Variante : ajouter 1 morceau de chocolat noir à la cuisson de la viande

Idéalement, la cuisson doit se faire la veille

Dressage

Dresser la carbonnade en timbale chaude ou directement sur assiette avec persil émincé en garniture

A part, pommes frites dressées sur plat rond avec dentelle, saler à la sortie de la friteuse pour pomper la graisse

Informations complémentaires

Carbonnade à la flamande =

- est une cousine du bœuf bourguignon mais au vin au lieu de bière
- carbonnade vient de charbon = rôtir la viande sur le charbon





Mousse au chocolat méthode duchesse**Fiche technique de fabrication**

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	S2	0,360	Kg		
	Œufs : entiers coquilles	8	Pièces		
	Crème fraîche 40%	1,000	L		
	Chocolat fondant type amer (sac de pastille de chocolat)	0,450	Kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Organisation du travail :

- Contrôler l'arrivée des marchandises
- Stocker les marchandises selon les règles de sécurité alimentaires

Procédé de fabrication :Fondre 400g de chocolat sans aucune adjonction à $\pm 40^{\circ}\text{C}$ au bain marie

Peser 360g de S2

Préparer la mise en place de dressage

Battre 0,75 l de crème au 3/4, réserver au frigo (selon la texture)

Réaliser la meringue : (meringue française)

- Battre les blancs d'œufs en neige ferme et ajouter la moitié du sucre (125g).
(ajouter une pincée de sel)
- Continuer à fouetter et incorporer la seconde moitié du sucre S2

Rassembler le chocolat détendu, la meringue et la crème battue, former une mase homogène

Dresser la mousse à la poche à douille cannelée dans des rapiers 150cc

Débarrasser au frigo sous film tendu (bien emballer et mettre au frigo une nuit)

Remarques

- DLC : 1 jour +6 sous film à maximum 3°C en moins de 2 h
- () rendement moyen 15 portions de 150cc (100 g)

Informations complémentaires

- Le matériel utilisé (fouet, récipient, . . .) doit être propre, dégraissé et BIEN froid
- Pour obtenir des copeaux de chocolat, utiliser le couteau du chef

