

Menu 7

Œufs pochés Florentine
Sauce mousseline

Entrecôte Tyrolienne,
Pommes fondantes

Choux à la crème
Application variante éclair au chocolat



Œufs pochés Florentine - Sauce mousseline**Fiche technique de fabrication**

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Œuf	10	Pièces		
	Épinard	1,000	Kg		
	Cerfeuil	0,050	Kg		
	Vinaigre blanc	...	L		
	Beurre	0,100	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 :

Employer des épinards frais !

Enlever les tiges et garder les feuilles des épinards

Les épinards frais doivent être nettoyés 2 à 3 fois pour enlever le sable

Cuire avec très peu d'eau salée, étant donné que les épinards contiennent 90% d'eau.

Égoutter dans un grand tamis, prendre en main et presser

Assaisonner S.P.M. (Sel Poivre Muscade), réserver

Œuf poché = cuire sans coquille dans une eau frémissante (presque à ébullition) + vinaigre.

Prende une écumoire et faire un tourbillon = faire tourner le blanc afin de conserver le jaune au centre et cuire durant 2min30.

=> Plus l'œuf est frais (doit être du jour), plus le jaune sera au centre

Plonger l'œuf dans un bain d'eau et de glace afin d'arrêter la cuisson

Préparer la sauce mousseline ou une sauce hollandaise (émulsion chaude comme le sabayon), réserver

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu très doux et sans remuer.

La caséine forme une mousse à la surface. Sous cette caséine, il y a le corps gras liquide, et en dessous le petit lait. Enlever en surface cette mousse, ôter le corps gras en le versant avec délicatesse dans un autre récipient et en laissant au fond le petit lait.

Vous obtenez un beurre clarifié qui ne brule pas

Emulsion chaude mélanger en 8, jaune d'œuf plus eau

NB : émulsion froide = mayonnaise ; émulsion chaude = sauce mousseline

Assaisonner sel-poivre-jus de citron

La sauce hollandaise ne se conserve pas très longtemps : 2 à 3 heures maximum

La sauce mousseline est une sauce hollandaise avec de la crème

Dressage

Régénérer les épinards dans un fond de beurre fondu, dresser en cassolette ou au centre d'une assiette

Régénérer l'œuf poché dans une eau bouillante 20 secondes et dresser sur le lit d'épinard

Napper de sauce hollandaise

Décorer avec une grande peluche de cerfeuil

Informations complémentaires

Florentine : les épinards étaient le légume originaire de Florence

Si les épinards sont remplacés par des asperges, cela s'appelle des œufs pochés Argenteuil

Déroulement d'un repas :

Entrée froide - potage - entrée chaude - grosse pièce - dessert

=> si entrée froide avant le potage

=> si entrée chaude après le potage





Entrecote tyrolienne, pommes fondantes**Fiche technique de fabrication**

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Contre-filet	3,200	Kg		
	Farine	0,200	Kg		
	Echalote	0,200	Kg		
	Tomate mère	4,000	Kg		
	Huile d'olive	0,200	L		
	Beurre	0,800	Kg		
	Persil	1,000	Botte		
	Citron jaune (8/kg)	0,250	Kg		
	Cresson	5,000	Botte		
	Pomme de terre moyenne	50	Pièces		
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 :

Parer le contre-filet

Procéder au découpage des tranches (\pm 180g) perpendiculairement au sens du fil**Préparer les garnitures :**

Découper des rouelles d'un grand oignon à 3mm

Mise en place pour paner à la française (lait-sel-poivre-farine)

Passer à la friture jusqu'à un aspect croustillant

Fond de tomate : chair de tomate dans de l'huile d'olive et échalotes hachées

Émonder les tomates, enlever le pédoncule et la mouche - pas de croix

- Placer les tomates dans un bassin dans l'évier
- Verser de l'eau bouillante sur les tomates puis passer à l'eau froide
- Enlever la peau en une seule fois

Couper en quatre et enlever les pépins, concasser, assaisonner sel-poivre-origan

Tomber jusqu'à évaporation sur échalotes hachées et suées à l'huile d'olive. Réserver

Bouquet de cresson dans de l'eau avec un peu de sel pour éliminer les impuretés

Beurre maître d'hôtel :

- Ajouter à un beurre ramolli en pommade, du persil haché, citron, et assaisonnement sel-poivre
- Façonner en boudin dans une feuille de papier parchemin, réserver au frigo ou congélateur

Normalement servir avec des pommes allumettes mais les P-de-T étant trop petites =>

Pommes de terre tournées ou fondantes :

Eplucher les P-de-T bien arrondies en forme de petits ballons de "rugby"

Mettre les P-d-T dans l'eau froide salée, à la première ébullition sortir de l'eau (P-de-T ont blanchi)

Mettre au four dans une poêle (plaque) avec beurre

Secouer le plat de temps en temps pour faire tourner les P-de-T

Au moment de faire marcher :

Huiler les tranches de viande

Saler les tranches de viande du côté à griller en premier

Griller l'appoint : bleu-saignant-à point-bien cuit ; méthode de la paume de la main

=> Bleu : 45°C coloré de tous les côtés mais cru et chaud de l'intérieur

=> saignant : coloré de tous les côtés mais rouge au centre

=> à point : coloré de tous les côtés mais rosé au centre comme pour l'agneau

Tourner la viande de 45° afin de former des losanges visible sur les deux faces de la viande

Poivrer à la fin de la cuisson et ne retourner QU'UNE seule fois afin de conserver l'aspect des losanges

Régénérer la fondue de tomate et passer à la salamandre les rouelles d'oignon avant de dresser

Débiter le BMH (beurre maître d'hôtel), réserver dans un bain d'eau glacée

Dressage

Entrecôte **lustrée** sur plat ovale (**lustrée ????**)

A droite les oignons frits repassés à la salamandre

A gauche la fondue signée de persil haché (petite pointe)

Cresson à l'envoi et BMH

Informations complémentaires







Pâte à chou**Fiche technique de fabrication**

Bon d'économat pour une masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Beurre	0,010	Kg		
	Sel	0,002	Kg		
	Sucre S2	0,002	Kg		
	Farine	0,150	Kg		
	Œufs entiers	7	Pièce		
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 :

En pâtisserie, il faut être précis. Les proportions doivent être scrupuleusement respectées

Proportion de base pour 1 litre d'eau : lors du cours ÷ 2 pour 30 pièces

- 1 Litre d'eau
- 335gr beurre
- 13gr sel
- 100gr S2

Faire bouillir 500gr d'eau, 168gr de beurre, 50gr S2 et 7gr de sel

Incorporer (en une fois) 150gr de farine et toujours mélanger

Sécher la panade obtenue sur flamme douce jusqu'à évaporation complète de l'eau

Après séchage, verser dans un autre récipient (inox)

Incorporer dans la panade 8 œufs (1 par 1) jusqu'à consistance

Dresser selon modèle au moyen d'un poche à douille sur plaque légèrement beurrée (beurre fondu) et farinée

En employant la poche aplatir le dessus de chaque pastille de pate

Etaler de l'œuf sur les pastilles de pate :

- plus c'est jaune, plus le chou sera foncé
- plus c'est blanc, plus le chou sera clair

Cuisson : four chaud (180°C). Après ± 15minutes, en lever 1 pièce pour contrôler la cuisson.



Crème pâtissière

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour une masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Lait	1,000	L		
	Sucre S2	0,250	Kg		
	Sucre S0 (pour saupoudrage)	0,250	Kg		
	Œufs jaunes	0,160	Kg		
	Farine	0,125	Kg		
	Vanille	1	Gousse		
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 :

Infuser à feu doux 1 litre de lait avec la vanille non fendue

Mélanger au fouet pour réaliser un ruban avec 300gr S2 et 12 jaunes d'œuf, y incorporer 125gr de farine. La consistance doit être jaune pâle

Verser le lait infusé bouillant sur la pâte, porter le tout à ébullition pour lier en tournant au fouet.

=> Quand ça bout, ça lie

Débarrasser la vanille et réserver dans une terrine propre, filmer 2fois et refroidir selon les consignes de sécurité

DLC :

1+0 à maximum 2°C

1+1 à maximum +2°C si la crème est destinée à être recuite

Crème Chantilly

Fiche technique de fabrication : (non effectuée durant le cours)

Bon d'économat pour une masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Crème 40%	1,000	L		
	Sucre S0	0,120	Kg		
	Sucre vanillé	1,000	Sachet		
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 :

Fouetter la crème et les sucres à consistance

Réserver sous double film ou poche à douille plastique au frigo

Remarques :

Possibilité de parfumer avec des essences ou coulis

La crème Chantilly parfumée à l'essence de café doit être dressée en dernière minute afin d'éviter une présentée dénaturée par le changement de couleur qui est relativement rapide

(aspect desséché, vieux)

Sucrage variable de 120 à 150gr / litre

Crème chocolat : (application variante éclair au chocolat)

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour une masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Sucre S2 (1 cuillère à soupe)	Kg		
	Pastilles chocolat (1 poignée pif)	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 :

Sirop de sucre S2 et eau.

Laisser bouillir sans remuer 10 à 15minutes

Rajouter les pastilles de chocolat et mélanger au fouet

Fourrage des choux :

Remplir une poche à douille de crème patissière

Tailler un triangle à la base du chou et maintenir la pointe ouverte

Fourrer le chou et refermer la pointe du triangle

Saupoudrer de sucre impalpable S0

