

SOIRÉE À THÈME « CUISINE ET SERVICE AUJOURD'HUI »					NOMBRE DE COUVERTS	60
INTITULÉ DU PLAT : « L'assiette de fromages 2015 » DESCRIPTIF PROFESSIONNEL (composition) : Assortiment de trois fromages AOC travaillés de façon ludique : un Crottin de Chavignol mariné à la betterave rouge, une glace au Chaource (fleur de sel et tour de moulin à poivre), un Ossau-Iraty avec une gelée aigre douce cerise / gingembre / coriandre. En accompagnement, une pastille de salade gélifiée.					PRÉSENTATION / DRESSAGE  (Disque en bois + mini plat à œuf)	
DENREES	U	Q	PUHT	PTHT	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<u>Crottin de Chavignol</u>					<u>Glace au chaource :</u>	
Betterave rouge cuite	Kg	1	4.00	4.00	Réaliser une crème anglaise. Parfumer avec du chaource à chaud. Bloquer en bol Paco-Jet.	
Crottin de chavignol	pièce	15	4,20	63,00	<u>Crottin de Chavignol marinés :</u>	
<u>Glace au chaource</u>					Mixer la betterave avec son jus. Réunir cette pulpe et les Crottins dans une poche et tirer sous vide. Mariner 12H. Au dernier moment, sécher les Crottins et tailler en 4.	
Lait	L	0.5	0.52	0.26	<u>Palet d'Ossau-Iraty :</u>	
Jaunes d'œufs	Pièce	6	0.10	0.60	Réduire le vinaigre avec le gingembre préalablement râpé et le piment. Ajouter la confiture dont les morceaux ont préalablement été hachés. Cuire le mélange 1 minute, ajouter la coriandre hachée. Réfrigérer pour obtenir une gelée.	
Sucre	Kg	0.075	2.22	0.17	<u>Pastille de salade :</u>	
Crème fleurette	L	0.115	4.80	0.55	Mixer la pulpe de salade avec l'eau minérale et les carraghénanes. Porter à ébullition, chinoiser et mouler dans des moules en silicones.	
Chaource	Kg	0.225	5.00	1.13	<u>Finitions / dressage :</u>	
Fleur de sel / poivre du moulin	PM	PM			Dresser les fromages et la pastille de salade harmonieusement sur un disque en bois.	
<u>Palet d'Ossau-Iraty</u>					Pacasser la glace au Chaource, réaliser une quenelle à l'aide d'une cuillère à café, salé, poivrer. Disposer sur un mini plat à œuf.	
Ossau-Iraty	Kg	1.8	15,00	27,00		
Confiture de cerise noire	Kg	0.600	2.90	1.74		
Gingembre frais	Kg	0.012	5.00	0.06		
Vinaigre de Xérès	Kg	0.050	2.21	0.12		
Piment d'Espelette	PM	PM				
Coriandre	Botte	1	0.75	0.75		
<u>Pastille de salade</u>						
Pulpe de mesclun	Kg	0.4	9,80	3,92		
Eau minérale	L	0.2				
Carraghénanes (Kappagel)	Kg	0.012	44.25	0.05		
Total denrées				103.35		
Coût assaisonnement (2% du total des denrées)				2,07		
Coût matières total hors taxes				105.42		
Coût matières unitaire hors taxes				1,76		