

Appellation: Pommes caramélisées, flambées Calvados et glace poire		Date TP	Pour	Professeur			
		30/01/2014	36 pers	S,CRONIER			
Descriptif: Pommes rôties dans un caramel parfumé au cidre et flambées au Calvados, Servies avec une glace caramel et poire,							
Apport nutritionnel:							
		Coût matières total HT: 3,50€ ----- Coeff multiplicateur ----- Prix de vente / Portion HT					
TECHNIQUES		Denrées		valorisation			
1/ Préparation pomme <i>planche, assiette à déchet, couteau</i> Eplucher la pomme, la couper en 4 et retirer le cœur Citronner les quartiers afin d'éviter l'oxydation Réserver au frais 2/ Glace En verrine ou petite coupelle, mettre glace poire et caramel et réserver congel, 3/ Travail au guéridon ou buffet <i>réchaud, poêle bi métal, pince, sucre, citron, beurre, cidre, calvados</i> Allumer le réchaud et réaliser un caramel à sec, Dès qu'il a la couleur désirée citronner et détendre avec du cidre Incorporer un peu de beurre salé Placer les pommes et les caraméliser Flamber Calvados Dresser sur assiette client avec les verrines de glaces Plats similaires pommes rôties à la Marie Brizard poires flambées Calvados <i>Stéphane Cronier</i>	NATURE	U	Quantité	Total	PUHT	PTHT	
	Boucherie						
	Surgelé						
	glace poire	litre	1,00				
	glace caramel	litre	1,00				
	B.O.F						
	beurre salé	plaquette	1,00				
	Fruits Légumes						
	pomme	pièce	36,00				
	citron jaune	pièce	4				
Économat							
sucre	PM						
Cave / Divers							
cidre	litre	2,00					
calvados	cl	500,00	500,00				
Accords mets/vins		Total denrées:					
- Un verre de Calvados, de cidre brut ou de poiré		Assaisonnement 2%:					
		Coût matières total:					

Le cidre est une fermentation de pommes, Le poiré à base de poire, Le cidre bénéficie de labels de qualité:

- AOC cidre de Cornouaille
- AOC cidre du Pays d'Auge
- AOC poiré Domfront
- IGP Cidre de Normandie
- IGP Cidre de Bretagne
- Label Rouge : le Cidre des Pays Normands
- Label Rouge: Royal Guillevic