

Appellation: Soupe de fraises et tomates cerises		Date TP	Pour	Professeur			
		12,09,13	36	S,CRONIER			
Descriptif: Les dernières fraises et tomates de la saison dans un dessert original relevé de menthe et basilic, La fraîcheur complétera l'ensemble avec une glace cassis,							
Apport nutritionnel: Dessert très léger et peu calorifique	Coût matières total HT: ----- Coeff multiplicateur ----- Prix de vente / Portion HT						
TECHNIQUES		Denrées		valorisation			
		NATURE	U	Quantité	Total	PUHT	PTHT
1/ Préparation poste de travail Laver et équepper les fraises Laver et retirer pédoncule des tomates Laver basilic et menthe		Boucherie		<p>Le sirop d'agave est un édulcorant (sucre) naturel issu d'une sorte de cactus (agave bleue) et produit commercialement au Mexique, Le sirop d'agave est moins visqueux que le miel et son gout est plus raffiné, plus subtil, Le sirop d'agave a un faible indice glycémique (2 fois moins que le miel et trois fois moins que le sucre) tout en ayant un haut pouvoir sucrant. Il contient également moins de glucides simples que le sucre et</p>			
2/ Préparation soupe Mixer l'ensemble en veillant à garder un peu de chaque ingrédient pour la déco Gouter et rectifier si utile avec du sirop d'agave Réserver au frais		Poissonnerie					
3/ Dressage Dans une coupe, mettre la soupe En verrine, glace cassis Réaliser la décoration		B.O.F					
Décoration tomate cerise caramélisée Piquer la tomate à l'aide d'un cure dents Réaliser un caramel blond Tremper les pique avec tomate dans le caramel chaud, Laisser refroidir		Fruits Légumes					
		fraise					
		tomate cerise		kg	1,5		
		basilic		botte	1,00		
		menthe		botte	1,00		
		Économat					
		sirop d'agave		pot	1,00		
		Cave / Divers					
		glace cassis		litre	1,00		
Accords mets/vins - Une liqueur de fraise ou de cassis - Un verre de Muscat (VDN) - Pinot gris SGN ou VT - Gewurztraminer SGN ou VT		Total denrées:					
		Assaisonnement 2%:					
		Coût matières total:					

Stéphane Cronier