ARGUMENTATION	FICHE TECHNIQUE
Soupe de framboise au Basilic et son Brillat Savarin	**Nombre de couverts : 8**

DENREES	UNITES	QUANTITES	N° PHASES	TECHNIQUES	TEMPS P	TEMPS C
				Mise en place du poste de travail Préparations préliminaires		
Brillat Savarin	kg	0,320				
				Dresser et décorer Réaliser un sirop avec le sucre, pectine et eau, ajouter les framboises puis mixer, rectifier la texture. Ajouter une julienne de basilic ciselée.		
Sucre	kg	0,300				
Pectine	kg	0,010				
Basilic	botte	1/8				
Framboise	kg	1				
				Trancher le pain viennois		
				Tailler les feuilles de Brick en tranches puis les sécher au four à 180 °C jusqu'à coloration.		
Pain viennois	kg	0,250				
				Sécher au micro onde les feuilles de basilic avec un filet d'huile d'olive		
Décors						
Feuilles de Brik	P	1/10				
Basilic	B	1/8		Dresser la soupe en verrine, les accompagner de framboise fraiche et pétales de basilic, la tranche de pain viennois.		
Framboise fraiche	B	1/2				
Sel	Kg	Pm				
Poivre	Kg	Pm		Couper le fromage en portions Et finir avec les craquant de brick		

Matériel de préparation	Matériel de dressage