


<u>INTITULÉ:</u>				<u>FICHE TECHNIQUE N° 1</u>	
Croustillant de ris de Veau aux Champignons				60 couverts :	
<u>DESCRIPTIF :</u>					
Ris de Veau bardé de lard puis rôti accompagné de ses champignons de saison déclinés en gelée chaude et en Duxelles et de chips de pommes de terre. Sauce à la crème pimentée et chocolatée Réalisée au moment devant le client					
DENRÉES	Unités	Quantités	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>Plat :</u>				<u>Préparation Larder les Ris de Veau :</u>	
Mélange forestier	Kg	2		Dégorger les Ris	15'
Champignons frais (glace)	Kg	1,500	1	Blanchir les Ris	10'
Ris de Veau	Kg	4,200	2	Parer les Ris	30'
Lard	Kg	1	3	Mettre les Ris sous presse	5'
Pâte feuilleté PAI	Plaqué	2	4	Larder les Ris de Veau	
Crème	Kg	0,900	5	Sauter les Ris de Veau	
Vinaigre Xeres	L	PM		Finir la cuisson au four	5'
				Réaliser une duxelle de champignons + faire sauté les champignons frais	5'
			1	Marquer en cuisson la pâte feuilleté	5'
			2	Réduire la crème/ assaisonner avec le vinaigre de xérés	25'
			3		5'
			3		
<u>Glace de Champignons :</u>				<u>Préparation Glace de Champignons :</u>	
Champignons de Paris	Kg	2,000	4	Mettre une Chauffante en place	20'
Agar Agar	Kg	0,025	5	Pocher les champignons environ 1h30 à 2h00	35'
Eau	L	5		Décanner les Champignons	10'
				Réduire le liquide pour en obtenir une glace...	20'
				Réduire à 3,600 L	5'
				Coller à l'Agar Agar (1%)	15'
<u>Coque :</u>				<u>Préparation Coque :</u>	
Beurre de cacao Mycrio	Kg	2,000		Faire fondre le beurre Mycrio et le chocolat blanc ensemble (ne pas dépasser 30°C).	10'
Chocolat Blanc	Kg	2,000	1	Remplir les demi-sphères avec un pinceau	5'
Piment	Kg	PM	2	Bloquer au frais pour démouler les coques	
Poudre de Champignons	Kg	0,120	3		
<u>Chips :</u>				<u>Préparation des Chips :</u>	
Pomme de terre	Kg		1	Tailler fine lamelle de pomme de terre et de champignons de paris crus	5'
Champignons	Kg		2	Assembler PdT champignons	5'
			3	Frيره à 180°	5'
<u>Duxelles :</u>					
Ail	Gousse	2			
Persil	Botte	1			
Echalotes	Kg	0.2			
Champignons paris	kg	3.5			