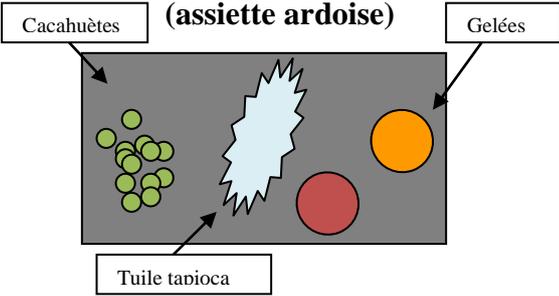


SOIRÉE À THÈME « CUISINE ET SERVICE AUJOURD'HUI »					NOMBRE DE COUVERTS	60
INTITULÉ DU PLAT : « Travail de texture et de températures pour mettre en appétit » DESCRIPTIF PROFESSIONNEL : C'est un amuse bouche avec une gelée de betterave fondante froide et une gelée d'orange chaude cassante. Nous avons aussi une tuile aux perles du Japon croustillante et friable les cacahuètes caramélisées croquantes et tièdes.					PRÉSENTATION / DRESSAGE 	
DENREES	U	Q	PUHT	PHTT	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<u>Gelée de betterave rouge froide</u>					<u>Gelée de betterave violette froide</u>	
Betterave rouge crue	Kg	2	4	8	Passer betterave à la centrifugeuse pour en extraire le jus. Ajouter le colorant rouge si nécessaire. Coller à la gélatine. Mouler en demi-sphères. Bloquer au congélateur pour démouler facilement.	
Gélatine	Kg	0.018	0.06	0.60	<u>Gelée d'orange sanguine chaude</u> Faire bouillir le jus d'orange, ajouter l'agar-agar. Mixer, cuire à ébullition 2min. Ajouter colorant orange. Mouler en demi-sphères. Bloquer au congélateur pour démouler facilement.	
Colorant rouge		Pm	9.50	9.50		
<u>Tuile soufflée aux perles du Japon</u>						
Jus d'orange	L	1	1.09	1.09	<u>Tuile soufflée aux perles du Japon</u> Sur-cuire les perles du Japon avec l'eau et l'anis étoilé en remuant régulièrement (ajouter de l'eau au fur et à mesure si nécessaire). Étaler en fines couches sur une plaque avec feuille silicone (former des « tuiles »). Dessécher au four à 120°C. Frire à 180°C et saler.	
Agar-agar	0.250kg	0.020	21.03	1.68		
Colorant rouge		Pm				
<u>Cacahuètes caramélisées au curry</u>					<u>Cacahuètes caramélisées au curry</u>	
Cacahuètes	Kg	1.2	20.87	25.04	Torréfier les cacahuètes à la poêle, ajouter sucre glace et caraméliser. Assaisonner avec le curry et le sel. Débarrasser en séparant bien les cacahuètes sur une plaque avec feuille silicone. Laisser refroidir.	
Sucre glace	Kg	0.3	3.02	0.91		
Curry		Pm				
Sel		Pm				
Total denrées				47.16	<u>Dressage :</u> Disposer tous les amuses bouches sur une assiette ardoise.	
Coût assaisonnement (2% du total des denrées)				0.94		
Coût matières total hors taxes				48.10		
Coût matières unitaire hors taxes				0.80		