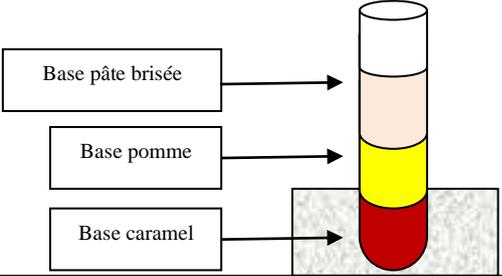


SOIRÉE À THÈME « CUISINE ET SERVICE AUJOURD'HUI »					NOMBRE DE COUVERTS	60
<b>INTITULÉ DU PLAT :</b> « La Tarte Tatin à boire » <b>DESCRIPTIF PROFESSIONNEL (composition) :</b> Servie dans un tube à essaie, il s'agit de trois préparations liquide avec des densités différentes : un caramel nappant, un coulis de pommes caramélisées et une eau de pâte brisée.					<b>PRÉSENTATION / DRESSAGE</b> (Tubes à essai + support polystyrène) 	
DENREES	U	Q	PUHT	PTHT	TECHNIQUES DE RÉALISATION	
<b>Base caramel</b>					<b>Base pâte brisée :</b>	
Pommes golden	kg	0.600	1,45	0,87	Faire une pâte brisée, l'étaler puis la marquer en cuisson au four à 180°C. Faire bouillir le sirop, verser sur la pâte brisée dans un récipient haut et laisser infuser à température ambiante. Chinoiser et réserver au frais pour décantation. Retirer la couche de graisse, récupérer délicatement l'eau de pâte brisée.	
Beurre	kg	0.050	4,23	0,22		
Sucre cassonade	Kg	0.400	2,76	1,11		
Eau	Kg	0.600				
<b>Base pommes</b>					<b>Base caramel :</b>	
Pomme golden	Kg	0.400	1,45	0,58	Préparer un caramel puis le déglacer progressivement avec l'eau. Faire sauter des pommes golden et les ajouter au caramel. Passer au Blender pour obtenir un coulis très fin.	
Jus de pomme	L	0.250	1,09	0,28		
Eau	Kg	0.250				
<b>Base pâte brisée</b>					<b>Base pommes :</b>	
<i>Pâte brisée</i>					Cuire les pommes en compote (nature et sans coloration). Mixer ensuite avec le jus de pomme et l'eau.	
Farine	Kg	0.125	0,89	0,12		
Beurre	Kg	0.650	4,23	2,75		
Œuf (jaune)	Pièce	1	0,10	0,10		
Sucre glace	Kg	0.010	3,02	0,03		
<b>Sirop</b>					<b>Finition / dressage :</b>	
Sel	PM	PM			Verser par étapes (à l'aide d'une pipette ou d'une seringue) dans le tube à essai : - la base caramel - la base pomme - la base pâte brisée	
Eau	L	0.025				
Eau	Kg	0.800				
Sucre	Kg	0.025	2,22	0,06	Stoker à température ambiante sur les socles en polystyrène.	
<b>Total denrées</b>					6,12	
<b>Coût assaisonnement (2% du total des denrées)</b>					0,13	
<b>Coût matières total hors taxes</b>					6,15	
<b>Coût matières unitaire hors taxes</b>					0,11	