

ARGUMENTATION			FICHE TECHNIQUE			
Sucettes de Fourme d'Ambert au pain d'épices, poires pochées 			Nombre de couverts : 8			
DENREES	UNITES	QUANTITES	N° PHASE S	TECHNIQUES	TEMPS	
					P	C
Base				Mise en place du poste de travail Préparations préliminaires		
Fourme d'Ambert	Kg	0.320		Réaliser le sirop avec l'eau, la cannelle, le sucre, l'orange		
Poire	Kg	0.500		Tailler de fines tranches de pain d'épices puis les sécher au four à 75 °C		
Orange	Kg	0.100		Pocher les poires (consistance ferme)		
Sucre	Kg	0.200		Façonner le fromage à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne puis les paner avec le pain d'épices broyé restant.		
Eau	L	0.20		Réaliser les sucettes avec les bâtonnets		
Cannelle	Kg	Pm				
Pain d'épices	Kg	0.400				
Tranche de pain d'épices	p	8				
zest d'orange	P	Pm				
Sel	Kg	Pm				
Poivre	Kg	Pm				

Matériel de préparation	Matériel de dressage