



<b>Appellation: TRILOGIE ANANAS</b>						Date création	pour	Type	Auteur		
						13/03/2019	8 cts	DESSERT	Marc GRIMAUD		
<b>Descriptif:</b> sablé aux ananas confits surmonté d'une tranche d'ananas flambée, d'une cristalline d'ananas et d'une boule de sorbet ananas, décoré avec des fruits rouges						Photographie					
<b>Apport nutritionnel:</b>		<b>Coût matières total HT</b>		<b>20,31 €</b>							
		<b>Coeff multiplicateur</b>		<b>1,00</b>							
		<b>Prix de vente / Portion HT</b>		<b>2,54 €</b>							
<b>TECHNIQUES</b>		<b>DENREES</b>					<b>valorisation</b>				
étapes techniques		étapes	U	1	2	3	4	5	Total	PUHT	PTHT
<b>1. sorbet ananas</b>		<b>B.O.F</b>									
<b>la veille</b>		beurre	kg		0,150				<b>0,150</b>	5,56	<b>0,83 €</b>
préparer l'ananas, le couper en morceau		œuf jaune			2,000				<b>2,000</b>	0,12	<b>0,24 €</b>
mixer l'ananas avec 120g de sucre											
réaliser un sirop avec 160g d'eau											
et 80g de sucre											
<b>le lendemain</b>		<b>Fruits Légumes</b>									
passer au chinois le mélange ananas et sucre		<a href="#">ananas victoria</a>	kg	0,600					<b>0,600</b>	5,40	<b>3,24 €</b>
mélanger avec le sirop au mixeur		citron	pièce			2,000			<b>2,000</b>	0,30	<b>0,60 €</b>
ajouter rhum (facultatif)		<a href="#">ananas bateau</a>	pièce				1,000		<b>1,000</b>	1,56	<b>1,56 €</b>
passer en sorbetière		fruits rouges	kg					0,250	<b>0,250</b>	14,50	<b>3,63 €</b>
<b>2. sablé aux ananas</b>		<b>Économat</b>									
mélanger le beurre en pommade avec le		eau	litre	0,160					<b>0,160</b>		
sucre glace, ajouter le sel les jaunes		sucre poudre	kg	0,200		0,160			<b>0,360</b>	2,16	<b>0,78 €</b>
d'œuf et la farine,		ananas confit	kg		0,150				<b>0,150</b>	20,00	<b>3,00 €</b>
cuire au four à 175°C 10à 12 mn		sucre glace	kg		0,750		0,150		<b>0,900</b>	3,35	<b>3,02 €</b>
<b>3. ananas flambée</b>		sel	kg		0,002				<b>0,002</b>	1,18	<b>0,00 €</b>
fiche technique de restaurant (lien)		farine	kg		0,225				<b>0,225</b>	0,58	<b>0,13 €</b>
<b>4. tranches d'ananas séchées</b>		<a href="#">ananas en tranche</a>								1,56	
<a href="#">éplucher l'ananas en supprimant tous</a>		<a href="#">au sirop</a>	bte 4/4			2,000			<b>2,000</b>		
les yeux,		sirop sucre de canne	litre			0,160			<b>0,160</b>	4,30	<b>0,69 €</b>
détailler l'ananas en tranche très fines											
les ranger sur une feuille de cuisson											
en silicone											
les saupoudrer de sucre glace											
faire sécher une nuit à l'étuve à 70°C		<b>Cave / Divers</b>									
		rhum blanc (facultatif)	litre	0,020					<b>0,020</b>	14,00	<b>0,28 €</b>
		rhum ambré	litre			0,160			<b>0,160</b>	12,00	<b>1,92 €</b>
<b>5. décors</b>											
décorer avec fruits rouges variés											
<b>Dressage:</b>						<b>Total denrées:</b>				<b>19,91 €</b>	
dresser le sablé , disposer dessus la tranche d'ananas flambée, la cristalline d'ananas et le sorbet ananas , napper avec le sirop des ananas flambées et décorer avec des fruits rouges,						<b>Assaisonnement 2%:</b>				<b>0,40 €</b>	
						<b>Coût matières total:</b>				<b>20,31 €</b>	