

Espuma de reblochon avec son duo de pomme

ARGUMENTATION



FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts : 8

DENREES	UNITES	QUANTITES	N° PHASE S	TECHNIQUES	TEMPS	
					P	C
reblochon	kg	0.400		Mise en place du poste de travail Préparations préliminaires		
Crème	kg	0.800		Chips de pomme :		
Agar agar	kg	0.0010				
Pomme golden	kg	0.500		Réaliser un sirop		
sucre	kg	0.100		Emincer la pomme a la mandoline		
				Tremper les pommes dans le sirop		
				Cuire au four a 80° durant 2h30		
Baguette Tradition	kg	0.200		Cuire la crème et le fromage à feu doux pendant 15min puis		
				ajouter l'agar agar et porter à ébullition, mixer le tout et passer au chinois étamine		
décors				mettre dans un siphon		
Pomme Grany	KG	0.250		.Réserver au frais		
Sucre	kg	0.200		Réaliser une marmelade avec les pommes golden en ajoutant le sucre		
Eau	L	0.30		Tailler une petite tranche de reblochon		
				Monter les verrines		
Fleur de capucine	p	8		Dresser les assiettes		
Sel	Kg	Pm				
Poivre	Kg	Pm				

Matériel de préparation

Matériel de dressage