

Fiche technique découpage de fruits et légumes

Le citron

Le citron est un élément de décoration mais aussi un excellent agrume d'accompagnement.



S.Beldio

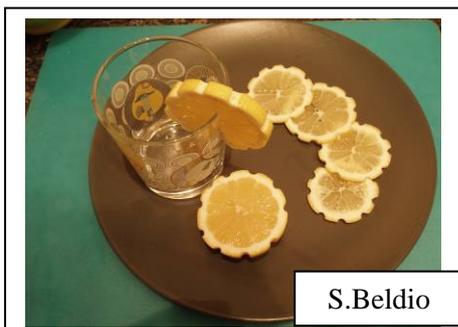
Matériel :

- 1 couteau d'office bien aiguisé
- 1 canneleur

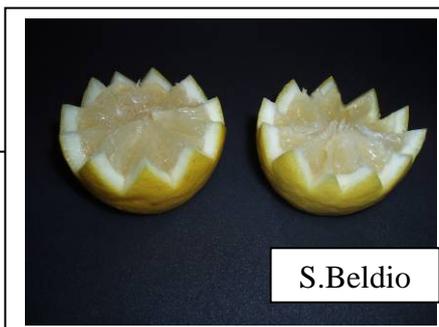
Produits :

- Deux citrons fermes et à la peau régulière et sans défaut

Préalable : Utiliser des citrons non traités dans le cas de décoration en contact avec les mets ou traités mais parfaitement lavés sur plat.



S.Beldio

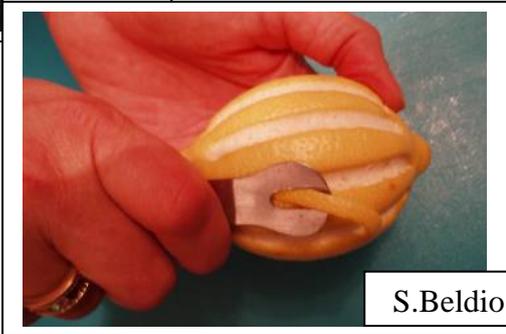


S.Beldio

Conservation des citrons : après avoir réalisé les citrons, les filmer et les mettre au réfrigérateur.
Ne pas stocker sans film car les citrons absorbent les odeurs et ils ne seraient plus consommables.

Le citron cannelé

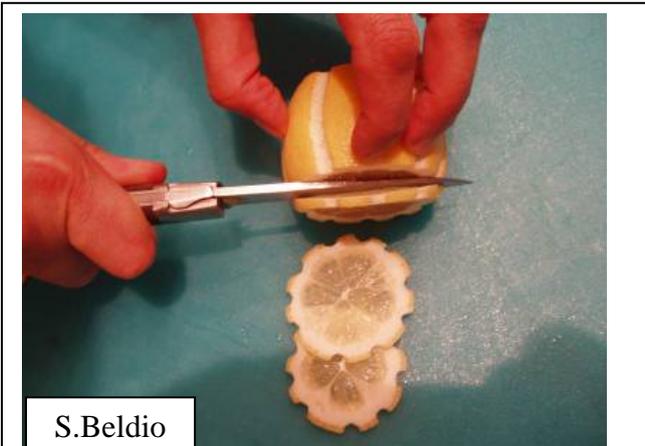
Etape 1 : réaliser les cannelures



A l'aide d'un cannelureur

- canneler le citron de façon régulière
- espacer les cannelures à la convenance suivant le résultat souhaité.

Etape 2 : réaliser les rondelles



A l'aide du couteau d'office

- trancher des rondelles peu épaisses pour décorer un plat
- trancher des rondelles plus épaisses pour décorer des verres par exemple



S.Beldio