

<b><u>INTITULÉ:</u></b>				<b><u>FICHE TECHNIQUE N° 1</u></b>	
Croustillant de ris de Veau aux Champignons				60 couverts :	
<b><u>DESCRIPTIF :</u></b>					
Ris de Veau bardé de lard puis rôti accompagné de ses champignons de saison déclinés en gelée chaude et en Duxelles et de chips de pommes de terre. Sauce à la crème pimentée et chocolatée Réalisée au moment devant le client					
<b>DENRÉES</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	<b>N° phase</b>	<b>TECHNIQUE</b>	<b>Durée</b>
<b><u>Plat :</u></b>				<b><u>Préparation Larder les Ris de Veau :</u></b>	
Mélange forestier	Kg	2		Dégorger les Ris	15'
Champignons frais (glace)	Kg	1,500	1	Blanchir les Ris	10'
Ris de Veau	Kg	4,200	2	Parer les Ris	30'
Lard	Kg	1	3	Mettre les Ris sous presse	5'
Pâte feuilleté PAI	Plaqué	2	4	Larder les Ris de Veau	
Crème	Kg	0,900	5	Sauter les Ris de Veau	
Vinaigre Xeres	L	PM		Finir la cuisson au four	5'
				Réaliser une duxelle de champignons + faire sauté les champignons frais	5'
			1	Marquer en cuisson la pâte feuilleté	5'
			2	Réduire la crème/ assaisonner avec le vinaigre de xérés	25'
			3		5'
			3		
<b><u>Glace de Champignons :</u></b>				<b><u>Préparation Glace de Champignons :</u></b>	
Champignons de Paris	Kg	2,000	4	Mettre une Chauffante en place	20'
Agar Agar	Kg	0,025	5	Pocher les champignons environ 1h30 à 2h00	35'
Eau	L	5		Décanner les Champignons	10'
				Réduire le liquide pour en obtenir une glace...	20'
				Réduire à 3,600 L	5'
				Coller à l'Agar Agar ( 1% )	15'
<b><u>Coque :</u></b>				<b><u>Préparation Coque :</u></b>	
Beurre de cacao Mycrio	Kg	2,000		Faire fondre le beurre Mycrio et le chocolat blanc ensemble (ne pas dépasser 30°C).	10'
Chocolat Blanc	Kg	2,000	1	Remplir les demi-sphères avec un pinceau	5'
Piment	Kg	PM	2	Bloquer au frais pour démouler les coques	5'
Poudre de Champignons	Kg	0,120	3		
				<b><u>Préparation des Chips :</u></b>	
				Tailler fine lamelle de pomme de terre et de champignons de paris crus	5'
				Assembler PdT champignons	5'
				Frيره à 180°	5'
<b><u>Chips :</u></b>					
Pomme de terre	Kg				
Champignons	Kg				
<b><u>Duxelles :</u></b>					
Ail	Gousse	2			
Persil	Botte	1			
Echalotes	Kg	0.2			
Champignons paris	kg	3.5			