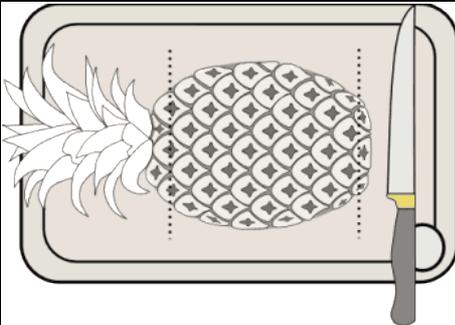
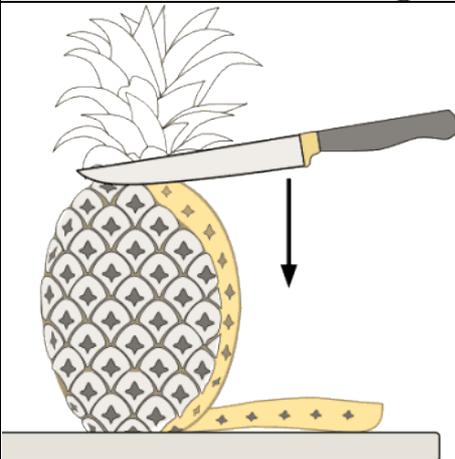
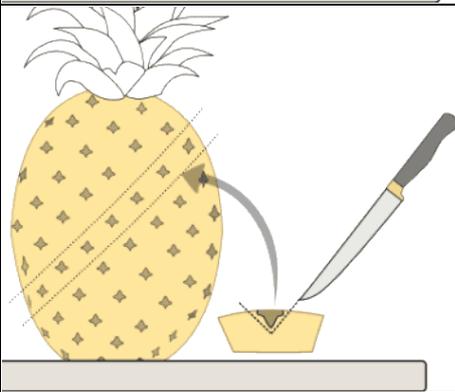
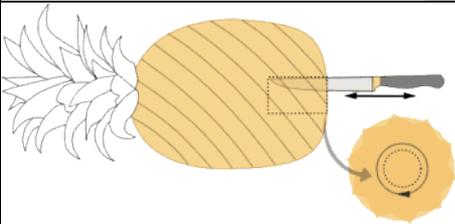
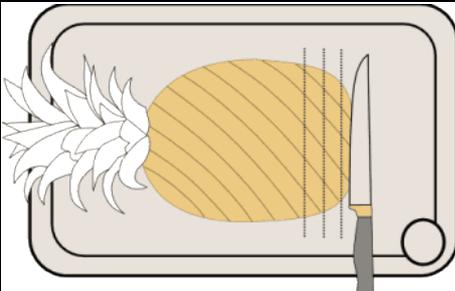


# FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

<b>Durée de réalisation</b> Environ 15 minutes par ananas	<b>Objectif</b> Réaliser la préparation d'un ananas dans l'objectif de le vendre au détail ou de le faire flamber.	<b>THEME</b> <b>Ananas carte</b> (méthode en spirale)	
<b>Lieu de réalisation</b> <b>Office</b>	<b>Pré-requis</b> Organisation du guéridon, dressage d'assiettes au guéridon		
<b>Description</b> C'est un ananas victoria ou cayenne frais tranché et accompagné de sucre en poudre. Du kirsch peut également être proposé en accompagnement.	<b>Matériel</b> - 1 planche - 1 couteau scie, 1 couteau d'office, 1 pince Cuillère et fourchette à entremets pour le client, saupoudreuse sur table	<b>Prix brut/Ingrédients par pers</b>	
<b>Points d'argumentation</b> Frais, diététique, très parfumé selon les variétés d'ananas.		<b>Ingrédients</b>	<b>Quant</b>
		Ananas pièce	01 pce
		<b>Prix</b>	

## DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
<b>Faire une entame</b>	 <p>Disposer le matériel sur le poste de travail et démarrer la découpe en pratiquant une entame du côté queue de l'ananas et une incision du côté feuilles. Pour toute la découpe du fruit, le tenir fermement par les feuilles.</p>	L'entame doit être bien perpendiculaire au fruit pour qu'il puisse tenir debout.
<b>Peler l'ananas</b>	 <p>Tenir l'ananas en position verticale et le peler à l'aide du couteau scie en effectuant des bandes de 2 cm de large. Il existe une autre façon de procéder : coucher le fruit et le peler en spirale, à la manière d'une pomme. Cette deuxième méthode est plus difficile mais donne de meilleurs résultats sur la forme finale du fruit, attention à ne pas exposer la main gauche car le risque de coupure est grand en cas de dérapage du couteau scie (car la main gauche est exposée).</p>	Il faut que le fruit conserve sa forme originale (ne pas faire un cube) et il ne faut pas trop de pertes. Bien faire travailler la lame du couteau pour le peler facilement.
<b>Enlever les yeux</b>	 <p>Pour enlever les yeux, il faut inciser avec la pointe du couteau d'office de façon à créer un angle de 45°. Pour donner l'effet d'une spirale, l'incision se fait en suivant une ligne d'yeux. L'orientation de cette ligne se détermine en trouvant la ligne la plus longue formée par les yeux. C'est une étape longue qui demande un peu de dextérité.</p>	Bien passer la pointe du couteau sous l'oeil afin de le détacher. Ne pas faire une incision trop profonde qui provoquerait beaucoup de pertes tout en fragilisant la bordure de la spirale. Les yeux offrent toujours deux sens d'orientation de la spirale, il faut prendre le plus long car le côté le plus court donne un nombre impair de spirales ce qui provoque des irrégularités et les fait se croiser.
<b>Inciser le coeur</b>	 <p>Pour découper le coeur, insérer le couteau d'office le long du coeur et de façon parallèle à l'axe imaginaire de l'ananas. Faire un mouvement de va et vient tout en faisant tourner l'ananas; le coeur ne sera pas enlevé ici, il sera ensuite retiré une fois la tranche effectuée. Dans le cas où l'on souhaite faire les tranches en salle, dresser l'ananas sur un plat et faire l'opération suivante sur un guéridon en salle.</p>	Il faut imaginer que l'on découpe un cylindre dans le coeur de l'ananas. Le couteau devra être parfaitement dans l'axe et peu profond (environ 3/4 cm).
<b>Faire les tranches</b>	 <p>Débiter des tranches d'ananas d'une épaisseur de 5 à 8 mm environ. Se tenir bien droit pour faire des tranches droites et régulières. Enlever le coeur des tranches à l'aide d'une pince, celui-ci étant pré-découpé, cela se fait facilement. Quand les tranches ne montrent plus la pré-découpe du coeur, recommencer l'étape précédente et continuer ensuite les tranches. Dresser 2 à 3 tranches par client dans une assiette à entremets.</p>	Il faut des tranches régulières et fines, utiliser le couteau scie ou de tranche pour cette opération.