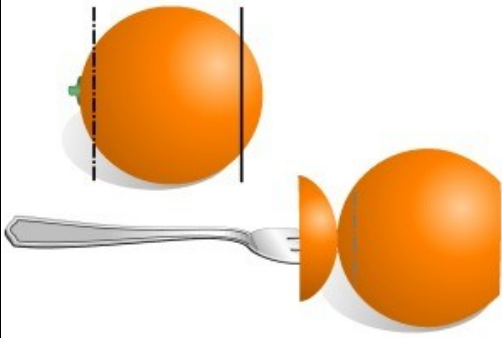
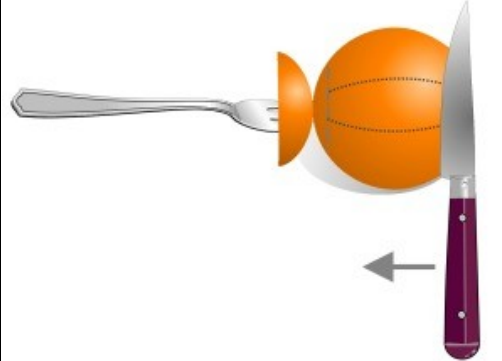

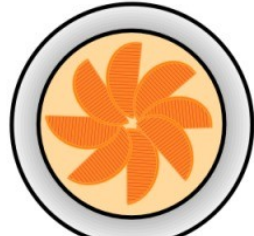


FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

Durée de réalisation Environ 7 minutes par agrume	Objectif Réaliser des suprêmes d'agrumes et les dresser en vue de leur commercialisation.	THEME Coupe Florida Pamplemousse cocktail
Lieu de réalisation Office	Pré-requis Organisation simple d'un poste de travail	
Description Le pamplemousse cocktail est un pamplemousse dont les suprêmes ont été découpés et présentés sur coupe ou assiette. La coupe florida est un mélange harmonieux de suprêmes d'oranges et de pamplemousses. Les deux préparations se servent en entrée.	Matériel - 1 pince (1 pince à entremets pour les oranges) - 1 couteau d'office - 1 grande assiette de découpe - 1 assiette creuse pour les déchets ou 1 petit saladier - 1 coupe ou assiette à E par personne.	Ingrédients - 1 pamplemousse par personne - 1 orange par personne - Bigarreaux confits et menthe poivrée fraîche pour décoration.
Points d'argumentation Fraîcheur, diététique, vitaminé, "le meilleur du fruit".		Prix brut - Oranges : - Pamplemousses : - Décoration :

DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
Entamer l'agrumes et faire une incision 	Entamer l'agrumes de façon perpendiculaire à son axe imaginaire partant du pédoncule vers l'autre extrémité. L'entame doit être faite du côté opposé au pédoncule. Faire une incision légère dans la peau du côté pédoncule en suivant le même positionnement que l'entame.	L'entame ne doit pas être trop épaisse mais suffisante, elle doit être régulière et bien perpendiculaire. L'incision doit être légère, il suffit de juste inciser la peau.
Peler le fruit 	L'entame prélevée est piquée retournée sur la fourchette. Peler le fruit à vif au dessus de l'assiette à déchets	Ne pas faire un cube, peler par petits morceaux et respecter la forme originale de l'agrumes. Il ne doit plus rester de parties blanches.
Retirer les suprêmes 	Retirer les suprêmes en passant la lame du couteau entre les membranes et au-dessus de l'assiette de découpe. A la fin, presser la partie restante sur la fourchette à l'aide d'une pince afin d'en retirer le jus.	Les suprêmes doivent être entiers et de forme régulière. Il ne doit rester que les membranes, pas de pulpe.
Dresser 	Disposer en rosace dans une coupe ou sur une assiette à entremets, y ajouter les éléments de décoration. La coupe florida se dresse en alternant suprêmes d'orange et de pamplemousse.	Dresser de façon régulière de façon à obtenir un ensemble homogène. Ne pas oublier de mettre le jus.

Notes particulières :

Ne pas omettre la saupoudreuse sur table au moment du service.