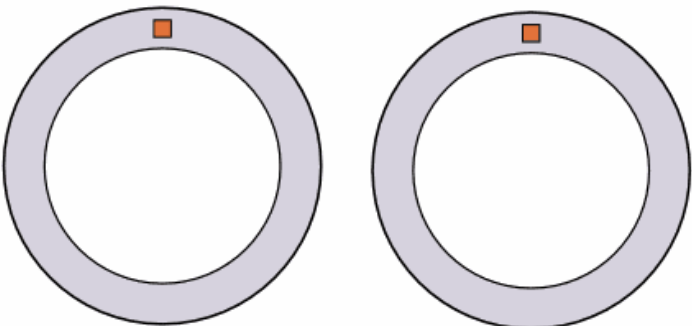


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Ananas flambé (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon																														
<p>→ Flambage devant le client (animation)</p> <p>→ Croquant de l'ananas</p> <p>→ Parfum du rhum</p> <p>Exemples de phrases :</p> <p>1) <i>En dessert je vous propose des tranches d'ananas frais qui seront flambées au rhum devant vous.</i></p> <p>2) <i>Pour terminer votre repas je vous propose des tranches d'ananas que je flamberai devant vous, vous apprécierez le croquant du fruit marié à la saveur exotique du rhum. Ce mets est léger et facilite la digestion.</i></p> <p>3) <i>Ce mets, composé de tranches d'ananas flambées devant vous, terminera agréablement votre repas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Réchaud ● Poêle bi-métal (ronde) ● 1 pince ● 1 assiette à entremets ● 1 Saupoudreuse ● 2 assiettes à entremets (clients) ● Ingrédients ci-dessous 																														
Progression du travail	Ingrédients																														
<p>1 – Mettre en place le poste de travail</p> <p>2 – Allumer le réchaud</p> <p>3 – Réaliser le caramel :</p> <p style="margin-left: 20px;">a) – Saupoudrer le fond de la poêle de sucre</p> <p style="margin-left: 20px;">b) – Presser quelques gouttes de citron</p> <p style="margin-left: 20px;">c) – Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel brun</p> <p>6 – Disposer les tranches d'ananas dans le caramel, les faire cuire.</p> <p>7 – Ajouter du sirop si nécessaire.</p> <p>8 – Retourner les tranches d'ananas, les enrober de caramel, terminer la cuisson.</p> <p>9 – Verser le rhum et flamber</p> <p>11 – Saupoudrer de sucre semoule pendant le flambage (spectaculaire, faculatatif).</p> <p>12 – Laisser réduire</p> <p>13 – Servir en nappant les fruits</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr style="background-color: #e6e6fa;"> <th style="width: 30%;">Denrées</th> <th style="width: 10%;">Q.menu</th> <th style="width: 15%;">Unité</th> <th style="width: 10%;">P.U.</th> <th style="width: 10%;">Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ananas frais (2 tranches par personne)</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td style="text-align: center;">40</td> <td style="text-align: center;">grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Citron</td> <td style="text-align: center;">1/2</td> <td style="text-align: center;">pièce</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sirop de sucre de canne</td> <td style="text-align: center;">2 à 4</td> <td style="text-align: center;">Cl</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Rhum ambré</td> <td style="text-align: center;">2 à 4</td> <td style="text-align: center;">Cl</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Coût portion :</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total	Ananas frais (2 tranches par personne)	200	grammes			Sucre semoule	40	grammes			Citron	1/2	pièce			Sirop de sucre de canne	2 à 4	Cl			Rhum ambré	2 à 4	Cl		
Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total																											
Ananas frais (2 tranches par personne)	200	grammes																													
Sucre semoule	40	grammes																													
Citron	1/2	pièce																													
Sirop de sucre de canne	2 à 4	Cl																													
Rhum ambré	2 à 4	Cl																													
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette																														
<p>–Fruits flambés</p> <p>– Pommes flambées au Calvados</p>																															
Accords mets-boissons	Matériel de service client																														
<p>– Rhum</p> <p>– Champagne</p> <p>– Crémant</p>	<p>– Sur assiette à entremets</p> <p>– Cuillère et fourchette à entremets</p>																														