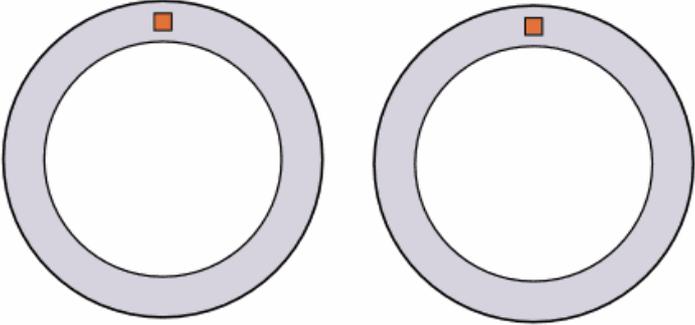


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : cerises flambées sur lit de glace vanille (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon				
<ul style="list-style-type: none"> - Flambage devant le client (animation) - Fondu en bouche des cerises - Chaud / froid <p>Exemples de phrases : <i>Ce dessert se compose de cerises pochées dans un sirop léger puis enrobées d'un caramel parfumé au Banyuls. Le tout est flambé devant vous et ensuite servi sur un lit de glace vanille.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Réchaud ● Poêle bi-métal (ronde) ● 1 pince ● 1 assiette à pain ● 1 saupoudreuse ● 2 assiettes à entremets (clients) ● 2 coupes avec glace à la vanille (à aller chercher en cuisine en fin de flambage) ● Ingrédients ci-dessous 				
Progression du travail	Ingrédients				
1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Allumer le réchaud et verser le sirop, portez à ébullition. 3 – Enrober les cerises dans le sirop. 4 – Ajouter le Banyuls et laisser réduire. 5 – Quand la réduction est suffisante, flamber au Kirsch. 6 – Saupoudrer de sucre semoule pendant le flambage (spectaculaire, facultatif). 9 – Disposer les cerises sur la glace à la vanille et servir.	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
	Cerises amarena (idéal fraîches et pochées au sirop)	200	grammes		
	Sirop	6	cl		
	Banyuls	10	cl		
	Kirsch	4	cl		
	Coût portion :				
<p>Note : le Banyuls peut être remplacé par du Porto. On peut éventuellement incorporer de la gelée de groseille après avoir flambé. Cela permet d'obtenir un aspect plus sirupeux de l'ensemble (si le Banyuls n'a pas assez réduit).</p>					
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette				
<ul style="list-style-type: none"> - Fruits rouges flambés sur lit de glace (Griottes, cassis, etc.) 					
Accords mets-boissons	Matériel de service client				
<ul style="list-style-type: none"> - Banyuls, Kirsh, Guignolet - Champagne - Crémant de Limoux 	<ul style="list-style-type: none"> - Coupe sur assiette à entremets - Cuillère et fourchette à entremets 				