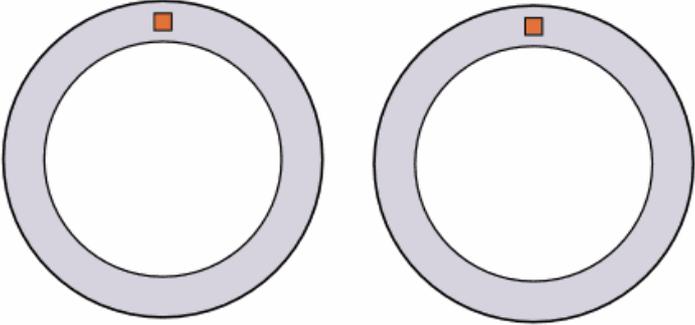


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Cerises Jubilé (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 amarena pochées dans un sirop léger et flambées au kirsch devant vous. Vous apprécierez les cerises fondantes en bouche et le parfum du sirop.</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 ● 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 – Quand la réduction est suffisante, flamber au Kirsch. 5 – Saupoudrer de sucre semoule pendant le flambage (spectaculaire, facultatif). 6 – Disposer les cerises dans les coupes et servir.	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
	Cerises amarena (fraîches et pochées au sirop à 30)	300	grammes		
	Sirop de cuisson réduit et lié à la maïzena	6	cl		
	Kirsch	4	cl		
<p>Note : cette recette se veut la plus proche de la définition de l'appellation "Jubilé" du Gringoire et L.Saulnier, recette originale de 1938. On peut éventuellement ajouter de la glace vanille.</p> <p>Le succès de la recette repose sur la qualité des cerises et un sirop sans sucrosité excessive.</p>	<p>Coût portion :</p>				
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette				
<ul style="list-style-type: none"> - Fruits rouges flambés sur lit de glace (Griottes, cassis, etc.) - Cerises flambées 					
Accords mets-boissons	Matériel de service client				
<ul style="list-style-type: none"> - Champagne - Crémant d'Alsace ou de Bourgogne 	<ul style="list-style-type: none"> - Coupe sur assiette à entremets - Cuillère et fourchette à entremets 				