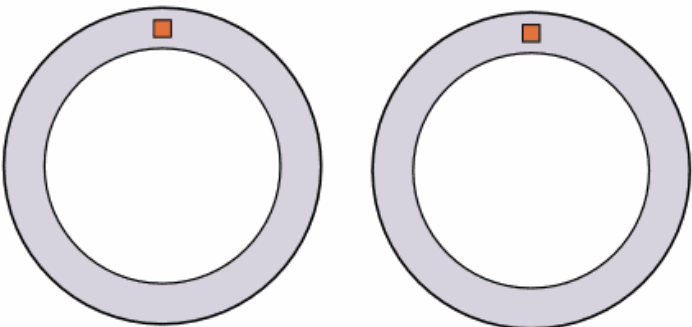


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Pêches flambées (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon					
<ul style="list-style-type: none"> - Flambage devant le client (animation) - Croquant des pêches - Parfum du Cointreau <p>Exemples de phrases :</p> <p>1) <i>Ce dessert sera préparé et flambé devant vous. Vous apprécierez le contraste du moelleux de la glace et le croquant des pêches, ainsi que l'opposition du chaud et du froid.</i></p> <p>2) <i>Pour terminer votre repas je vous propose des oreillons de pêches (des demi pêches) que je flamberai devant vous, vous apprécierez le croquant du fruit marié à la saveur du Cointreau.</i></p> <p>3) <i>Ce dessert se compose d'oreillons de pêches flambés devant vous posés sur un lit de glace vanille. Il 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) ● 2 coupes avec glace à la vanille (à aller chercher en cuisine en fin de flambage) ● Ingrédients ci-dessous 					
Progression du travail	Ingrédients					
<p>1 – Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2 – Allumer le réchaud et réaliser le caramel :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saupoudrer le fond de la poêle de sucre ● Presser quelques gouttes citron ● Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel brun <p>3 – Disposer les oreillons de pêches dans le caramel partie bombée dessous, piquer avec les dents d'une fourchette.</p> <p>4 – Ajouter du sirop si nécessaire.</p> <p>5 – Retourner les pêches, les enrober de caramel, terminer la cuisson. (envoyer le commis chercher les coupes de glace).</p> <p>6 – Verser le Cointreau (ou le Grand Marnier) et flamber.</p> <p>7 – Saupoudrer de sucre semoule pendant le flambage (spectaculaire, facultatif).</p> <p>8 – Laisser réduire.</p> <p>9 – Disposer les oreillons de pêches sur la glace à la vanille, napper, servir.</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total	
	Oreillons de pêches ou pêches fraîches pochées dans un sirop vanillé	200		grammes		
	Sucre semoule	40		grammes		
	Citron	1/2		pièce		
	Sirop de sucre de canne	4		cl		
	Cointreau, Grand Marnier ou liqueur de pêche	4		cl		
Coût portion :						
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette					
<ul style="list-style-type: none"> - Fruits flambés sur lit de glace (Banane, Ananas etc.) - Pêche Melba (mais on ne fait pas flamber les pêches) 						
Accords mets-boissons	Matériel de service client					
<ul style="list-style-type: none"> - Cointreau ou Grand Marnier - Champagne - Crémant d'Alsace 	<ul style="list-style-type: none"> - Coupe sur assiette à entremets - Cuillère et fourchette à entremets 					