

FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Pommes flambées (pour 2 personnes et sur glace noire)

Argumentaire de vente

- Flambées devant le client
- Spectaculaire
- Fondant de la pomme
- Chaud / froid avec la glace

Exemple de phrase :

Pour terminer, je vous propose un dessert composé de fins quartiers de pommes fraîches, qui seront cuites et flambées devant vous. Vous apprécierez particulièrement la texture fondante des pommes chaudes en opposition avec la glace noire. Ce mets léger est facile à digérer.

Mise en place guéridon

- Réchaud
- Poêle bi-métal ronde
- Une pince + une assiette (pour déposer la pince)
- Une assiette à entremets par client
- Saupoudreuse
- Ingrédients (voir tableau)

Progression du travail

- 1 - Mettre en place le poste de travail
- 2 - Allumer le réchaud et faire fondre le beurre
- 3 - Marquer en cuisson les quartiers de pommes (qui auront été découpées et citronnées en office)
- 4 - Saupoudrer légèrement de sucre
- 5 - Laisser cuire un peu et retourner les quartiers
- 6 - Saupoudrer à nouveau de sucre et laisser cuire
- 7 - Bien faire chauffer la poêle de façon uniforme
- 8 - Verser le Calvados et flamber
- 9 - Saupoudrer de sucre semoule pendant le flambage
- 10 - Dresser sur la glace au noix
- 11 - Décorer éventuellement de brisures de noix
- 12 - Servir

Ingrédients

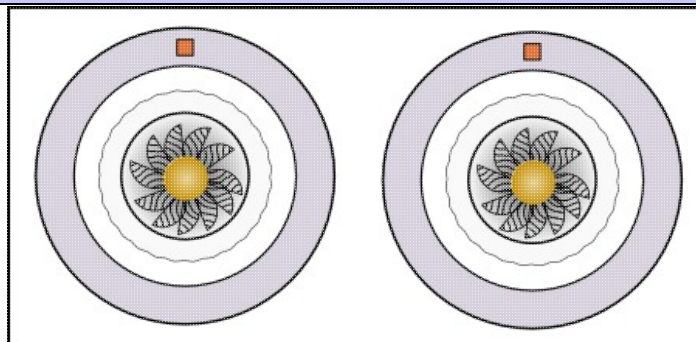
Denrées	Unité	Q. Menu	P.U.	Total
Pommes pink lady ou Royal gala	Grammes	200		
Sucre semoule	Grammes	40		
Beurre	Grammes	80		
Calvados	Cl	4		
Glace noire	Cl	12		
Noix décors	Grammes	10		

Coût portion :

Préparation similaire

Fruits flambés : bananes flambées, abricots flambés, etc.

Présentation dans l'assiette



Accords mets-boissons

- Cidre de Cornouailles (A.O.C.)
- Calvados
- Crémant

Matériel de service client

- Sur assiette à entremets avec dentelle et coupe à glace.
- Cuillère et fourchette à entremets