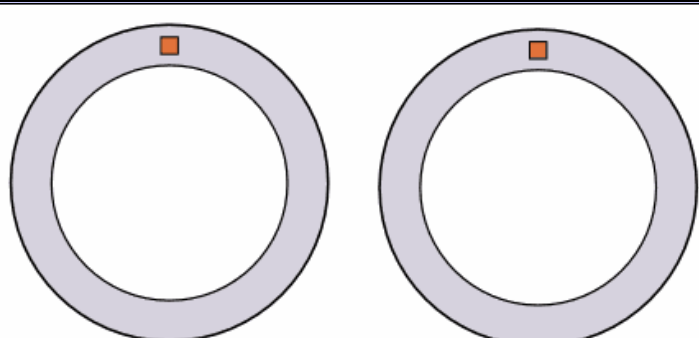


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Pruneaux flambés, glace aux noix (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon																									
<ul style="list-style-type: none"> – Flambage devant le client (animation) – Chaud froid avec la glace – Parfum de l'Armagnac – Spécialité Gasconne, origine du pruneau <p>Exemples de phrases : <i>Ce dessert se compose de pruneaux d'Agen enrobés d'un caramel blond et flambés à l'Armagnac devant vous. Ils sont servis posés sur un lit de glace aux noix.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Réchaud ● Poêle bi-métal (ronde) ● 1 pince ● 1 assiette à entremets ● 1 saupoudreuse ● 1 saucière avec le sirop des pruneaux ● 2 assiettes à entremets (clients) ● 2 coupes avec glace aux noix (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 – Détendre le caramel à l'aide du sirop de macération des pruneaux.</p> <p>4 – Enrober les pruneaux dans le sirop.</p> <p>5 – Réclamer les coupes à glace en cuisine.</p> <p>6 – Bien faire chauffer la poêle et verser l'Armagnac, flamber.</p> <p>7 – Saupoudrer de sucre semoule pendant le flambage (spectaculaire, facultatif).</p> <p>8 – Disposer les pruneaux sur la glace, napper, servir.</p> <p>Note : le matin, réaliser un sirop à 30° et le parfumer à l'Armagnac. Laisser les pruneaux macérer plusieurs heures dans ce sirop.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="width: 25%;">Denrées</th> <th style="width: 15%;">Q.menu</th> <th style="width: 15%;">Unité</th> <th style="width: 15%;">P.U.</th> <th style="width: 10%;">Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pruneaux</td> <td>200</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sucre semoule</td> <td>40</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Citron</td> <td>1/2</td> <td>pièce</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Armagnac (flambage et sirop)</td> <td>4 + 4</td> <td>cl</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Coût portion :</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total	Pruneaux	200	grammes			Sucre semoule	40	grammes			Citron	1/2	pièce			Armagnac (flambage et sirop)	4 + 4	cl		
Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total																						
Pruneaux	200	grammes																								
Sucre semoule	40	grammes																								
Citron	1/2	pièce																								
Armagnac (flambage et sirop)	4 + 4	cl																								
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette																									
<ul style="list-style-type: none"> – Fruits flambés sur lit de glace (Poires, 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"> – A.O.C. Gaillac mousseux – A.O.C. Banuyls ou Maury. 	<ul style="list-style-type: none"> – Coupe sur assiette à entremets – Cuillère et fourchette à entremets 																									