|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE** | | N° :01 |  | |  |
| Remplir les cases grisées | | | Remplir les n° de phases et les durées | | |
| **Jambonnette de volaille Duroc**  **Pommes Parmentier** | | | Nombre de couverts : **06** | | |
| Denrées | Unité | Quantité | Phase | Technique | Durée |
|  |  |  |  | Mettre en place le poste de travail.  Réaliser les travaux préliminaires (épluchage) |  |
| **Eléments de base** |  |  |  | Désosser les cuisses de volaille  Réaliser des jambonnettes  Marquer les jambonnettes (sauter) |  |
| Cuisse de poulet | Pce | 06 |
| Farine | Kg | Pm |
| Beurre | Kg | 0.06 |
| Huile | L | 0.04 |
| **Fond brun volaille** |  |  |  | Réaliser un fond brun de volaille tomaté |  |
| Carcasse |  | Pm |
| Carottes | **Kg** | 0.080 |
| Oignons | **Kg** | 0.080 |
| Fond de veau lié | **Kg** | 0.060 |
| Concentré tomate | **Kg** | 0.010 |
| Ail | **Kg** | 0.005 |
| Bouquet garni | **pce** | 01 |
| **Tomate concassée** |  |  |  | Réaliser une concassée de tomate |  |
| Beurre | **Kg** | 0.030 |
| Echalotes | **Kg** | 0.030 |
| Tomates | **Kg** | 0.600 |
| Ail | **kg** | 0.010 |
| Bouquet garni | **Pce** | 01 |
| **Garniture** |  |  |  | Tailler les pommes de terre  Blanchir, égoutter  Rissoler, assaisonner en fin de cuisson+beurre |  |
| Pomme de terre | **Kg** |  |
| Huile | **L** | 0.080 |
| Beurre | **Kg** | 0.040 |
| **Sauce** |  |  |  | **Réaliser la sauce des jambonnettes**  **-**décanter les jambonnettes  -ajouter les champignons  -ajouter les échalotes, suer  -flamber cognac  -déglacer vin blanc, réduire  -ajouter le fond de volaille, réduire  -monter la sauce au beurre  -ajouter la moitié des fines herbes |  |
| Echalote | **Kg** | 0.040 |
| Champignons | **Kg** | 0.200 |
|  | **L** | 0.05 |
| Vin blanc | **L** | 0.10 |
| Beurre | **Kg** | 0.010 |
|  | **B** | 1/5 |
|  | **B** | 1/5 |
|  |  |  |
| **Assaisonnement** |  |  |  | **Dressage :**  **1 portion à l’assiette et 5 portions au plat** |  |
| Sel, poivre, sucre |  | Pm |
| Donner 6 matériels nécessaires pour la préparation et/ou le dressage | | | | | |
| \* | | | | \* | |
| \* | | | | \* | |
| \* | | | | \* | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE** | | N° :02 | N° DE POSTE : | |  |
| Remplir les cases grisées | | | Remplir les n° de phases et les durées | | |
| **Tarte amandine aux pêches** | | | Nombre de couverts : **8** | | |
| Denrées | Unité | Quantité | Phase | Technique | Durée |
| **Pâte brisée** |  |  |  | **Mettre en place le poste de travail.** |  |
| **Farine** | **kg** |  |  | **Confectionner la pâte brisée.** |  |
| **Sel fin** | **kg** | 0.005 |
| **Beurre** | **kg** |  |
| **Œuf jaune** | **Pce** | 01 |
| **Eau** | **L** |  |
| **Sucre** | **kg** | 0.025 |
| **Garniture** |  |  |  | **Préparer les pêches :**  \*égoutter, réserver. |  |
| Pêches au sirop | **Pce** | 08 demi |
| **Crème d’amande** |  |  |  | **Abaisser et foncer les tartes**  **2x4 ou 1x8** |  |
|  | **kg** |  |  | **Réaliser la crème d’amande**  \*crémer beurre +sucre  \*incorporer les œufs 1 par 1  \*incorporer la poudre d’amande  \*parfumer au rhum |  |
|  | **kg** |  |
| Œufs | **pce** | 02 |
| Poudre amande | **kg** | 0.100 |
| Rhum | **L** | Pm |
| Amande effilée  Nappage blond | **Kg**  **Kg** | 0.010  0.050 |  | **Garnir les tartes**  **\***crème d’amande et demi pêches .  **\***parsemer d’amandes effilées. |  |
|  | | |  | **Marquer les tartes en cuisson**  \*Cuire la tarte au four à 200°C pendant quelques minutes pour fixer les bords, puis terminer la cuisson à 180°C durant 25 à 30 minutes.  \*Retirer le cercle aux 2/3 cuissons.  \*Débarrasser la tarte sur une grille à pâtisserie.  \*Napper |  |
|  | **Dresser** |  |
| Donner 6 matériels nécessaires pour la préparation et/ou le dressage | | | | | |
| \* | | | | \* | |
| \* | | | | \* | |
| \* | | | | \* | |