

# FICHE TECHNIQUE «hamburgers sucrés»



Nombre de part : 25	Type de distribution : immédiate	Température de conservation : +3°C
<b>Techniques mises en œuvre :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décontaminer, éplucher et tailler manuellement des végétaux consommés crus</li> <li>• Déconditionner des produits prêts à l'emploi</li> <li>• Préparer et dresser en portions individuelles des desserts froids</li> <li>• Maintenir en températures les préparations culinaires</li> </ul>		
<b>INGREDIENTS:</b> briochette mousse au chocolat kiwi pâte d'amande bonbons rouge (ou tranches de fraises) sucre glace	<b>QUANTITES :</b> 25 1 kg 3 200 g 25 200 g	<b>MATERIELS:</b> Calotte, couteau, économe, planche à découpe, plaque à débarrasser, rouleau à pâtisserie, documents de traçabilité
<b>PROTOCOLE:</b>		
<b>Succession des opérations</b>		<b>Exigences</b>
	Laver et décontaminer les kiwis	Respecter le dosage et le temps d'action lors de la décontamination
	Organiser son poste de travail Eplucher les kiwis	Sortir tout le matériel
	Couper les kiwis en tranches fines d'environ 0,5 cm.  Réserver dans un récipient étiqueté en chambre froide positive.	Utiliser des gants et un masque à chaque étape de la réalisation
	Saupoudrer un plan de travail de sucre glace, étaler la pâte d'amande en fine épaisseur.  Détailler à l'emporte-pièce (cercle)	Étaler la pâte d'amandes sur le sucre, sans dépasser sur le plan de travail
	Couper transversalement les briochettes.	Réaliser 2 moitiés égales
	Faire le montage des hamburgers : - Sur le fond de la briochette déposer une grosse cuillère de mousse au chocolat - déposer dessus une tranche de kiwi et un bonbon rouge - déposer dessus un rond de pâte d'amande Recouvrir avec le dessus de la briochette	Respecter l'ordre du montage

# FICHE TECHNIQUE «hamburgers sucrés»



Réserver en chambre froide positive

Maintenir à +3°C  
en chambre froide  
positive ou vitrine  
réfrigérée