

FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION ALIMENTAIRE	NOM	DATE
---	------------	-------------

Préparation : Verrines aux poires rôties	Nombre total de rations : 16 Type de distribution : en self
--	--

Activité professionnelle : Réaliser des verrines de poires pour le repas du mardi midi au restaurant d'application	Techniques mises en œuvres ➤ Préparer des fruits ➤ Dresser en portions individuelles
--	---

DENREES	QUANTITES		MATERIEL
	TOTALE	Par élève	
Poires	16 pièces	16 pièces	
Beurre	100g	100g	
Sachets de sucre vanillé	4 pièces	4 pièces	
Jus de citron	P.M.	P.M.	
Confiture de lait	1 pot	1 pot	
Sablés	16 pièces	16 pièces	

GAMME OPERATOIRE	Exigences
-------------------------	------------------

DECONDITIONNER ET PESER LES DENREES

1- PREPARATION DES POIRES
 ⇒ Laver, éplucher les poires
 ⇒ Evider et tailler les poires en cubes

2-CUISSON DES POIRES
 ⇒ Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle
 ⇒ Faire fondre la moitié du sucre vanillé et un peu de citron
 ⇒ Ajouter la moitié des poires et les faire caraméliser pendant 5 min sur feu vif sans cesser de remuer
 ⇒ Réserver en cul de poule
 ⇒ Cuire le reste des poires de la même façon

Dressage
 ⇒ Émietter les sablés
 ⇒ En ramequins : mettre les ¾ des sablés émiettés au fond des ramequins, couvrir de poires napper avec une bonne cuillère à café de confiture de lait et décorer avec un peu de sablé émietté
 ⇒ Maintenir à température ambiante

CRITERES DE QUALITE

Saveur / Texture	C	NC
---	---	----

Dressage	C	NC
--------------------------	---	----

Température à cœur en fin de dressage	C	NC
---	---	----

Solutions correctives

