

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

Préparation : Verrines fraises/ rhubarbe	Nombre total de rations : 16 Type de distribution : en self
---	--

Activité professionnelle : Réaliser des verrines fraises rhubarbe pour le repas du mardi midi au restaurant d'application	Techniques mises en œuvres ➤ Préparation des fruits ➤ Utilisation du batteur mélangeur ➤ Conditionnement et présentation
---	--

DENREES	QUANTITES		MATERIEL
	TOTALE	Par élève	
Fraises	1,2 kg	1,2 kg	Vous pouvez remplacer la rhubarbe fraîche par une compote de rhubarbe toute prête type Bonne Maman.
Rhubarbe	800g	800g	
Sucre	400g	400g	
Beurre	30g	30g	
Mascarpone	750 g	750 g	
Sucre glace	3 c à s	3 c à s	

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

DECONDITIONNER ET PESER LES DENREES

1-PREPARER LA RHUARBE

- ⇒ Laver une fois les tiges à l'eau claire
- ⇒ Eplucher la rhubarbe
- ⇒ Couper la rhubarbe en tronçons
- ⇒ Saupoudrer avec la moitié du sucre et laisser dégorger

2 – PREPARER LES FRAISES

- ⇒ Laver les fraises sous un filet d'eau claire sans les faire tremper
- ⇒ Equeuter les fraises
- ⇒ Couper les fraises en deux ou en quatre suivant la grosseur

3-CUIRE LA RHUARBE

- ⇒ Faire fondre le beurre dans une casserole
- ⇒ Ajouter la rhubarbe égouttée et le reste du sucre
- ⇒ Faire cuire 10 min à feu vif pour faire caraméliser la rhubarbe
- ⇒ Puis faire cuire à petit feu pendant 15 min pour obtenir une compote
- ⇒ Faire refroidir la compote en cellule

4-REALISER LA CREME DE MASCARPONE

- ⇒ Mettre dans la cuve du batteur le mascarpone et le sucre glace et mélanger avec le fouet du batteur
- ⇒ Mélanger jusqu'à obtenir une crème homogène

<u>Dressage</u>	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Conditionner dans des coupelles sur des plateaux blancs ⇒ Mettre la compote de rhubarbe au fond de la coupelle puis ajouter les fraises et décorer avec la crème au mascarpone à l'aide d'une poche à douille ⇒ Réserver les coupelles à la température désirée
------------------------	---

CRITERES DE QUALITE	C	NC
---------------------	---	----

Saveur / Texture		
---	--	--

Dressage		
--------------------------	--	--

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

Solutions correctives		
--	--	--

