

Titre recette

VERRINE VANILLE-FRAISE

<u>Techniques mises en œuvre :</u> - lavage, taillage de végétaux - assemblage - décoration		<u>Mode de distribution :</u> <input type="checkbox"/> Différée / service traiteur : <input type="checkbox"/> Différée / mini-self <input type="checkbox"/> Immédiate / Point chaud	
Ingrédients : - fraises - crème mont blanc vanille - crème chantilly (bombe) - vermicelle décoration	Forme de commercialisation	Quantité pour 6 parts - 0,7 kg - 1 kg - 0,25 kg - 0,02 kg	Quantité pour ...20... parts - 2 kg - 3 kg - 1 l - 0,07 kg
<u>Matériel :</u>			
Mode opératoire - Préparer les contenants sur le plan de travail (boite avec couvercle) ou verrines. - laver les fraises, garder quelques petites fraises entières pour la décoration (6). - découper les autres en 4 et réserver au froid. - verser la crème mont blanc vanille dans un cul de poule. - a l'aide d'une louche répartir la crème mont blanc dans les verrines (ou boites) jusqu'au quart de la hauteur. - compléter à la moitié par les fraises en morceaux. - recouvrir de crème chantilly. - déposer une fraise entière et saupoudrer de vermicelles de décoration. Réserver au froid.		Exigences ou remarques - gain de temps. - laver avec la queue pour préserver les qualités organoleptiques des fraises. - préserver de la contamination microbologique. - Servir frais.	

Contrôle de conformité	Conforme	Non-conforme
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Matière premières : vérification DLC, état des emballages ▪ Saveur-texture : ▪ Cuisson : ▪ Température : ▪ Conditionnement : 		