



FICHE RECETTE

ANANAS CHANTILLY

| Denrées | Quantités pour 10 personnes | Calculer la quantité totale à sortir pour parts | Transformer les quantités en g ou en ml ou en unités |
|---------------|-----------------------------|---|--|
| Ananas | 2,5 pièces | | |
| Crème liquide | 0,5 l | | |
| Sucre glace | 0,1 kg | | |
| Eau | 0,05 l | | |
| Chocolat | 0,1 kg | | |



Matériels nécessaires à la réalisation de la recette :



Principale technique mise en œuvre :

| SECTEUR | TECHNIQUE | EXIGENCE ou POINT CRITIQUE |
|---------|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Peser les denrées ➔ Trier, laver, décontaminer, rincer les végétaux ➔ Déconditionner les denrées | <ul style="list-style-type: none"> 👍 Tarer la balance avant la pesée 🔍 Respecter le protocole 🔍 Désinfecter : lame des ciseaux + emballage |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Monter la crème en chantilly ajouter le sucre glace. ➔ Remplir une poche à douille avec une douille cannelée, réserver ➔ Faire fondre le chocolat au bain-marie avec l'eau et mélanger soigneusement pour obtenir une sauce onctueuse. Réserver dans un bac GN 1/3 en étuve. ➔ Couper les ananas sans les éplucher garder aussi les feuilles <ul style="list-style-type: none"> 👍 Couper en deux puis en deux 👍 Avec un éminceur séparer la peau de la chair délicatement 👍 Couper la chair en tranches 👍 Disposer les tranches sur la peau de l'ananas lui-même placé sur assiette 👍 Intercaler les tranches d'ananas 👍 Avec la poche à douille déposer de la crème chantilly sur chaque assiette 👍 Avec une cuillère à soupe décorer de sauce chocolat ➔ Effectuer un contrôle qualité ➔ Maintenir en température la préparation avant la distribution | <ul style="list-style-type: none"> 👍 Surveiller la montée de la crème <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>Relever la T° de fin de production</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> 🔍 Conserver à +3°C |

Plan de travail PROPRE tout au long du T.P. et PLONGE effectuée au fur et à mesure PAS d'ACCUMULATION !!!