

## 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"> <li>➔ Peser les denrées</li> <li>➔ Trier, laver, décontaminer, rincer les végétaux</li> <li>➔ Déconditionner les denrées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>👍 Tarer la balance avant la pesée</li> <li>🔍 <b>Respecter le protocole</b></li> <li>🔍 <b>Désinfecter : lame des ciseaux + emballage</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Monter la crème en chantilly ajouter le sucre glace.</li> <li>➔ Remplir une poche à douille avec une douille cannelée, réserver</li> <li>➔ 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.</li> <li>➔ Couper les ananas <b>sans les éplucher garder aussi les feuilles</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>👍 Couper en deux puis en deux</li> <li>👍 Avec un éminceur séparer la peau de la chair <b>délicatement</b></li> <li>👍 Couper la chair en tranches</li> <li>👍 Disposer les tranches sur la peau de l'ananas lui-même placé sur assiette</li> <li>👍 Intercaler les tranches d'ananas</li> <li>👍 Avec la poche à douille déposer de la crème chantilly sur chaque assiette</li> <li>👍 Avec une cuillère à soupe décorer de sauce chocolat</li> </ul> </li> <li>➔ Effectuer un contrôle qualité</li> <li>➔ Maintenir en température la préparation avant la distribution</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>👍 <b>Surveiller la montée de la crème</b></li> </ul> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>Relever la T° de fin de production</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🔍 <b>Conserver à +3°C</b></li> </ul> </div>

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