

RECETTES

CIE 4

CFC

MISE EN PLACE

Hotel & Gastro *Vaud*
formation by
 Hotel & Gastro Union
GastroVaud
Hôtellerie Romande

Fiche de recette / planification

Nom	Date
2023	2023
Thème	Pages
Entremets froids « cuisson sous vide »	

Mets : **Abricots secs au sirop de citronnelle et baies roses**

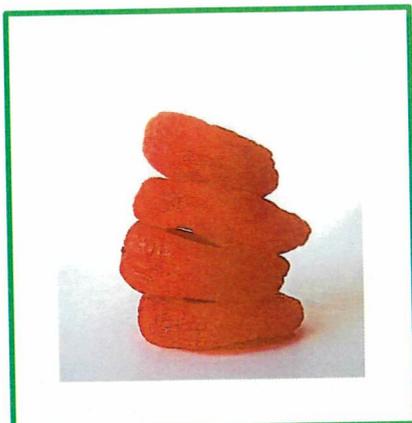
Méthodes de cuisson : **Pocher**

Temps de préparation : **20 minutes**

Temps de cuisson : **20 minutes**

Ingrédients pour : **4 personnes**

Quantités	Ingrédients	Mise en place / préparation
3 dl	eau	Confectionner un sirop avec les ingrédients
40 g	sucre	
40 g	miel	
½ tige	citronnelle	
½ branche	romarin	
8 baies	poivre rose	
		Cuire ce sirop 2 minutes et le laisser refroidir
200 g	Abricots secs	Pocher les oreillons d'abricots dans le sirop sous vide pendant 20 minutes au steamer à 85°C
1/4	Citron vert	Servir bien frais avec un zeste de citron vert râpé avec une microplane
		Décorer avec de la citronnelle et du romarin



BPF et Points clés :

Bien laver le citron avant de le zester.
Laver aussi le romarin

Pâte feuilletée allemande

Deutscher Blätterteig

Quantité: **1.00 kg**
Groupe: **Mise-en-place pâtisserie**
Saison: **Toute l'année**

Ingrédients

420 g	Farine fleur type 550
65 g	Beurre
10 g	Sel
210 g	Eau
300 g	Margarine à pâte feuilletée

Mise en place

- Tamiser la farine fleur
- Délayer le sel dans l'eau

Préparation

- Mélanger soigneusement la farine et le beurre dans une bassine
- Ajouter l'eau salée et travailler pour obtenir une pâte lisse
- Laisser la détrempe reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur à couvert
- Abaisser la détrempe en un rectangle régulier d'env. 2 cm d'épaisseur
- Malaxer brièvement la margarine pour qu'elle ait la même consistance que la détrempe
- Former un bloc et le déposer au milieu du rectangle de pâte
- Rabattre la pâte aux deux extrémités sur le milieu de la margarine et abaisser en un rectangle allongé de 2 cm d'épaisseur
- Rabattre les extrémités de la pâte vers le milieu de manière à ce qu'elles se touchent et forment une jonction
- Plier encore une fois à la jonction (tour double)
- Donner immédiatement un deuxième tour double
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes
- Donner ensuite deux autres tours doubles

Conseils pratiques

La pâte feuilletée peut aussi être confectionnée uniquement avec du beurre. Avant le tourage, le beurre et la détrempe doivent être bien frais et travaillés dans un local frais.

Pâte feuilletée allemande

Deutscher Blätterteig

Quantité: 1.50 kg
Groupe: Mise-en-place pâtisserie
Saison: Toute l'année

Ingrédients

630 g	Farine fleur type 550
98 g	Beurre
15 g	Sel
315 g	Eau
450 g	Margarine à pâte feuilletée

Mise en place

- Tamiser la farine fleur
- Délayer le sel dans l'eau

Préparation

- Mélanger soigneusement la farine et le beurre dans une bassine
- Ajouter l'eau salée et travailler pour obtenir une pâte lisse
- Laisser la détrempe reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur à couvert
- Abaisser la détrempe en un rectangle régulier d'env. 2 cm d'épaisseur
- Malaxer brièvement la margarine pour qu'elle ait la même consistance que la détrempe
- Former un bloc et le déposer au milieu du rectangle de pâte
- Rabattre la pâte aux deux extrémités sur le milieu de la margarine et abaisser en un rectangle allongé de 2 cm d'épaisseur
- Rabattre les extrémités de la pâte vers le milieu de manière à ce qu'elles se touchent et forment une jonction
- Plier encore une fois à la jonction (tour double)
- Donner immédiatement un deuxième tour double
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes
- Donner ensuite deux autres tours doubles

Conseils pratiques

La pâte feuilletée peut aussi être confectionnée uniquement avec du beurre. Avant le tourage, le beurre et la détrempe doivent être bien frais et travaillés dans un local frais.

Fiche de recette / planification

Nom	Date
CIE	2023
Thème	Sous groupe
Pâte	Pâté

Mets : **Pâte à pâté**

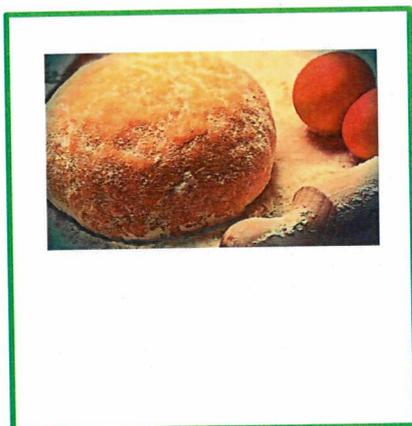
Méthodes de cuisson :

Temps de préparation : **20 minutes**

Temps de cuisson :

Ingrédients pour : **1 kg**

Quantités	Ingrédients	Mise en place / préparation
300 g	Farine	Sabler la farine, le fin finot et le saindoux
200 g	Fin finot de blé dur	Ajouter les œufs, l'eau et le sel
200 g	Saindoux	Mélanger rapidement jusqu'à ce que la pâte soit homogène
1 pièce	Œuf entier	Faire une boule, filmer et mettre au frais
3 pièces	Jaunes d'œufs	Laisser reposer avant utilisation
12 g	Sel	
150 g	Eau	



BPF et Points clés :

Garnitures Burgers

- Salade iceberg
- Tomate en rondelles
- Oignons émincés
- Confit d'oignons
- Fromage en tranches
- Lard en tranches
- Concombre en rondelles
- Mayonnaise
- Ketchup
- Sauce Maison
-
-

