

Module B

Un produit simple... pour une cuisine riche ...



Fiche 16

Le puzzle ...

Les systèmes de production

Date : / /

Vos connaissances culinaires commencent à s'étoffer. Vous êtes désormais en capacité d'assurer la production d'un repas complet..

Le puzzle commence donc à prendre forme !!!

Afin de montrer votre savoir faire technique et scientifique, vous allez produire le menu suivant

*Escalope de volaille sautée à la crème de munster,
spaetzles au beurre et « poêlée » de légumes oubliés*

Crème brûlée miel/bergamote

Tuile aux amandes (fiche technique à rédiger par vos soins)

Nous allons également voir au travers de ce TP, un type de production particulier en vigueur en hôtellerie Restauration à savoir :

La production en assemblage d'opportunité.

Pour ce faire nous utiliserons des produits frais et des produits issus de l'industrie Agro -Alimentaire (PAI), nous comparerons les deux modes de production et ainsi tirerons de cette expérience des avantages et des inconvénients liés à ce type de production.



escalope de volaille a la creme: Escalopes volaille sautées, accompagnés d'une sauce velouté au munster. Servies avec des sapetzs frais sautés au beurre et des légumes taillés, cuit à l'anglaise et étuvé au beurre



Rubrique	VIANDES	Préparation : 55 minutes Cuisson : 8 minutes
Famille/Sous-fa	VOLAILLE	
Préparation pour	8 couverts	

Produits / Etapes / Commentaires	Qté Brute	Unité	Coût	Coût total	% Coût	PM
Eléments de base						
Farine Type 45 kg	0.08	Kg	0,370	0,030	0,22	
Escalope De Dinde 0,120 Kg	8	Pièce	0,932	7,455	54,30	
Beurre plaquette	0.08	Kg	2,714	0,217	1,58	
Garniture						
Champignon De Paris	0.3	Kg	2,520	0,756	5,51	
Beurre plaquette	0.04	Kg	2,714	0,109	0,79	
Fond blanc de volaille						
Fond Blanc Volaille Boîte	0.002	Boîte	14,927	0,030	0,22	
Aileron De Poulet Kg	0.3	Kg	2,600	0,780	5,68	
Carotte	0.1	Kg	0,506	0,051	0,37	
Oignon jaune	0.1	Kg	0,557	0,056	0,41	
Bouquet Garni	1	pièce				
Sapetzs						
Farine Type 45 kg	0.5	Kg	0,370	0,185	1,35	
Oeuf Frais Piece	4	Pièce	0,085	0,341	2,49	
Lait Entier	0.15	Litre	0,623	0,094	0,68	
Sel Fin / Kg	0.01	Kg	0,210	0,002	0,02	
Herbes de Provence / Botte 30 Gr	0.25	Botte	0,800	0,200	1,46	
Beurre plaquette	0.05	Kg	2,714	0,136	0,99	
Légumes oubliés						
Panais Kg	0.35	Kg	1,950	0,683	4,97	
Rutabaga	0.35	Kg	1,050	0,368	2,68	
Topinambour -	0.35	Kg	1,400	0,490	3,57	
Beurre plaquette	0.075	Kg	2,714	0,204	1,48	
Sel Gros / Kg	0.02	Kg	0,220	0,004	0,03	
Sauce						
Crème Liquide 30%	0.15	Litre	1,885	0,283	2,06	
Munster Piece	0.125	Pièce	6,867	0,858	6,25	
Porto Rouge	0.05	Bouteille	7,985	0,399	2,91	

Progression

1. Mettre en place le poste de travail - 5 min

escalope de volaille a la creme: Escalopes volaille sautées, accompagnés d'une sauce velouté au munster. Servies avec des sapetzles frais sautés au beurre et des légumes taillés, cuit à l'anglaise et étuvé au beurre



Rubrique	VIANDES	Préparation : 55 minutes Cuisson : 8 minutes
Famille/Sous-fa	VOLAILLE	
Préparation pour	8 couverts	

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.
Réaliser les préparations préliminaires

2. Préparer les escalopes - 10 min

Régulariser l'épaisseur (aplatir légèrement) des escalopes entre deux feuilles de papier plastifié à l'aide d'une batte à côtelettes.
Réserver les escalopes en enceinte réfrigérée.

3. Tailler et cuire à l'anglaise les légumes oubliés - 30 min (voir l'eau et les échanges de saveurs)

Tailler, en macédoine les légumes oubliés (panais, rutabaga et topinambour), puis les étuver au beurre au moment du service.
Escaloper les champignons et les sauter vivement dans une petite poêle avec du beurre, puis les saler et les réserver au chaud dans une petite sauteuse.

REMARQUE : Il est possible également de sauter les champignons dans le récipient de cuisson des côtes ou des escalopes. Dans ce cas, faire très attention à la cuisson des escalopes : le moindre petit point noir provenant de la cuisson se retrouve dans la sauce.

4. Marquer un fond blanc de volaille - 15 min (voir l'eau et les échanges de saveurs)

Tailler, en mirepoix les carottes et les oignons.
Disposer les ailerons de volaille dans une russe et recouvrir d'eau froide. Porter à frémissement et écumer. Ajouter les légumes, le bouquet garni et une pincée de gros sel. Cuire pendant 20 min.

5. Réaliser et cuire les spaetzles - 30 min (voir le phénomène d'empois d'amidon)

Peser tous les ingrédients.

Disposer en fontaine la farine, ajouter les oeufs au centre et le sel, délayer le lait petit à petit à l'aide d'un fouet afin d'obtenir un mélange homogène. La pâte doit être semi liquide. En fin de préparation, ajouter les herbes fraîches hachées.

Remplir une marmite basse d'eau bouillante et assaisonner de gros sel à l'aide d'une passoire, former et cuire les spaetzles dans l'eau frémissante, rafraîchir après cuisson.

Sauter les spaetzles avec un beurre au moment du service, colorer très légèrement les spaetzles.

6. Marquer les escalopes en cuisson - 15 min (voir la cuisson par brunissement)

Saler, poivrer et fariner les escalopes. Les tapoter pour enlever l'excédent de farine.

Les faire sauter doucement dans un sautoir avec le beurre.

Laisser les escalopes colorer très légèrement puis les retourner et terminer la cuisson à feu doux durant quelques minutes suivant leur épaisseur.

Débarrasser les escalopes sur une plaque munie d'une petite grille ou d'une assiette retournée et les réserver au chaud.

REMARQUE : L'à point de la cuisson des escalopes ou des côtes se reconnaît à la pression du doigt : elles doivent être fermes au toucher mais sans exagération.

7. Confectionner la sauce - 10 min (voir la cuisson par brunissement et les sauces apr déglacage)

Dégraisser le sautoir.

Déglicer avec le porto et le laisser réduire.

Ajouter le fond blanc de volaille et la crème.

Laisser réduire à nouveau la sauce jusqu'à la consistance souhaitée.

Vérifier l'assaisonnement puis passer la sauce au chinois étamine sur les dès de munster.

Laisser mijoter doucement durant 1 ou 2 min puis mixer la sauce à l'aide d'un mixer plongeant.

6. Dresser les escalopes de volaille à la crème de munster - 5 min

Disposer les escalopes sur un grand plat long dans le sens de la diagonale.

Napper uniformément avec la sauce.

Dresser en légumier les spaetzles et les légumes oubliés.

Crème brûlée

Crème brûlée

Le livre du cuisinier - Editions LT Jacques Lanore
Bruno Cardinale

Rubrique **DESSERTS**

Famille/Sous-fa

Préparation pour **8 Portions**



Produits / Etapes / Commentaires	Qté Brute	Unité	Coût	Coût total	% Coût	PM
Lait Entier	0.5	Litre	0,623	0,312	7,44	
Crème Liquide 30%	0.5	Litre	1,885	0,943	22,50	
Oeuf Frais Piece	12	Pièce	0,085	1,023	24,42	
Sucre Semoule en 1kg	0.15	Kg	1,700	0,255	6,09	
Vanille Gousse	1	Gousse	1,405	1,405	33,53	
Sucre Roux Cassonnade Pour la caramélisation	0.1	Kg	2,522	0,252	6,02	

Progression

Réaliser l'appareil à crème prise

Mouiller le fond d'une russe. Y verser la crème ou le mélange lait/crème. Porter à ébullition avec la demi-gousse de vanille fendue et grattée et tout autre produit nécessitant d'être infusé pour parfumer la crème (chicorée, thé, verveine, réglisse etc.).

Laisser infuser 3 à 4 min. Pendant ce temps, blanchir les jaunes et le sucre dans une calotte. Verser la crème ou le mélange lait/crème sur les jaunes blanchis en remuant sans excès à la spatule et passer l'appareil au chinois étamine. L'écumer soigneusement avec un papier absorbant si besoin. Le laisser refroidir au-dessous de 70 °C et le parfumer avec un alcool ou un arôme selon la recette.

Pocher les crèmes

Placer des moules à **crème brûlée** ou des plats à œufs dans une plaque tapissée d'une feuille de papier sulfurisé. Emplir les moules à 5 mm du bord avec l'appareil à crème prise. Verser de l'eau bouillante dans la plaque à l'entrée du four préchauffé à 120 °C.

Pocher les crèmes 30 min environ sans les faire bouillir. Les sortir du four quand elles sont encore tremblotantes et bien lisses.

Les refroidir en cellule. Au moment de l'envoi, verser un peu de sucre roux en surface des crèmes. Tapoter le moule pour bien répartir le sucre. Le caraméliser aussitôt au chalumeau, au fer ou sous la salamandre.

Crème brûlée

Crème brûlée

Le livre du cuisinier - Editions LT Jacques Lanore
Bruno Cardinale



Rubrique **DESSERTS**

Famille/Sous-fa

Préparation pour **8 Portions**

Remarque :

Il est possible de pocher les crèmes sans bain-marie, 1 h dans un four à 90 - 95 °C. A cette température, on évite l'ébullition mais toutes les protéines de l'œuf peuvent coaguler. Ne pas laisser le sucre en surface des crèmes trop longtemps. À défaut, il se liquéfie et ne caramélise plus. Pour les banquets, caraméliser légèrement à l'avance les crèmes 5 par 5, puis repasser le chalumeau lors de l'envoi.

Documents liés

Technique de base :

Appareil à crème prise sucré

Tous droits réservés
Reproduction interdite



Ce que je dois retenir !

Les concepts de production

En hôtellerie, il existe plusieurs concepts de production. C'est pourquoi la cuisine **n'est en aucun cas un modèle unique**.

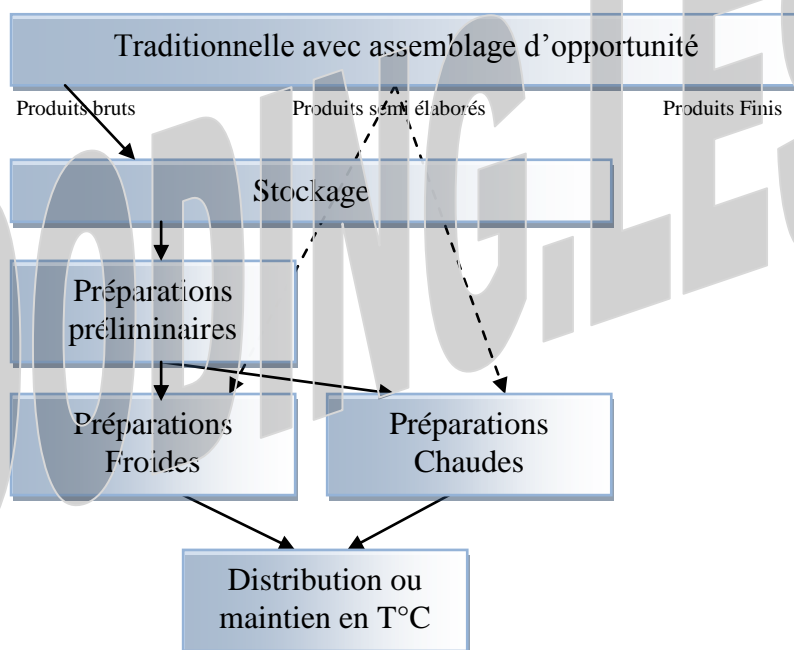
Il existe donc plusieurs modèles, plusieurs contextes de production culinaire. Nous avons vu l'un d'entre eux au travers des différentes phases de production.

☞ **Côté définition** : La **cuisine traditionnelle** est une cuisine qui n'utilise **que des produits bruts** (comme des carottes non épluchées ou lavées, des poissons entiers, ...) Ce concept est de moins en moins courant en hôtellerie-restauration, tout simplement parce que travailler des produits bruts demande beaucoup de temps, donc de l'argent (coût de personnel)

Il est courant de voir **des produits semi-élaborés** entrer dans nos cuisines comme par exemple, des poissons filetés surgelés ou des légumes déjà taillés, pour aider le cuisinier dans sa tâche. C'est :

La cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité

☞ **Côté organisation** :



☞ **Côté approfondissement** :

<p><u>Cuisine traditionnelle :</u></p> <p>Correspond à des concepts de restauration plus gastronomique. Les repas sont préparés exclusivement avec des produits bruts et de 1^{ère} gamme</p>	<p><u>Conséquences :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nécessite une grande surface de travail, des locaux et matériels spécifiques ☞ Employé de la main d'œuvre plus qualifié et plus nombreuse
<p><u>Cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité :</u></p> <p>Les produits sont la plupart du temps des produits bruts et de 1^{ère} gamme (comme la traditionnelle), mais ponctuellement le restaurateur utilise des produits semi-élaborés ou finis. Il les utilise pour pallier un manque de personnel, une hausse de son activité (plus de client, banquet, ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Permet de consacrer le temps et le savoir faire du cuisinier sur des tâches importante. ☞ permet une maîtrise plus facile du coût matière (moins de perte, moins de temps de travail,...)

Fiche de comparaison

Thème : Production traditionnelle et assemblage

Consignes de travail

- Vous réalisez en binôme le menu proposé en page 1
- Au fur et à mesure du travail vous observez et remplirez le document

Nom/Prénom :

Nom/Prénom :

- Noter les caractéristiques de chaque méthode de travail en suivant les critères du tableau
- Noter vos remarques par écrit sur le document joint ou au verso de cette feuille si nécessaire,
- Apporter selon vos possibilités des éléments de réponse pour analyser les constats observés.

Photo plat 1

Photo plat 2

Étapes	Méthode traditionnelle	Méthode assemblage ?	Explication ?
Fond blanc	<input type="checkbox"/> Temps de préparation ? <input type="checkbox"/> Goût ? <input type="checkbox"/> Aspect ? <input type="checkbox"/> Odeur ?	<input type="checkbox"/> Temps de préparation ? <input type="checkbox"/> Goût ? <input type="checkbox"/> Aspect ? <input type="checkbox"/> Odeur ?	
Poêlée de légumes	<input type="checkbox"/> Temps de préparation ? <input type="checkbox"/> Goût ? <input type="checkbox"/> Aspect ? <input type="checkbox"/> Odeur ?	<input type="checkbox"/> Temps de préparation ? <input type="checkbox"/> Goût ? <input type="checkbox"/> Aspect ? <input type="checkbox"/> Odeur ?	
Spaetzles	<input type="checkbox"/> Temps de préparation ? <input type="checkbox"/> Goût ? <input type="checkbox"/> Aspect ? <input type="checkbox"/> Odeur ?	<input type="checkbox"/> Temps de préparation ? <input type="checkbox"/> Goût ? <input type="checkbox"/> Aspect ? <input type="checkbox"/> Odeur ?	
Sauce	<input type="checkbox"/> Temps de préparation ? <input type="checkbox"/> Goût ? <input type="checkbox"/> Aspect ? <input type="checkbox"/> Odeur ?	<input type="checkbox"/> Temps de préparation ? <input type="checkbox"/> Goût ? <input type="checkbox"/> Aspect ? <input type="checkbox"/> Odeur ?	
Crème brûlée	<input type="checkbox"/> Temps de préparation ? <input type="checkbox"/> Goût ? <input type="checkbox"/> Aspect ? <input type="checkbox"/> Odeur ?	<input type="checkbox"/> Temps de préparation ? <input type="checkbox"/> Goût ? <input type="checkbox"/> Aspect ? <input type="checkbox"/> Odeur ?	
Synthèse :			

