

Chef d'œuvre Pâques



Chocolat et Épices

Sommaire :

1- *Menu*

2- *Poèmes*

3- *Décoration du restaurant*

4- *Chocolat*

5- *Participants*

Entrée : Langoustines croustillantes au chocolat

INTITULE			Responsable	Nombre de couverts
Langoustines croustillantes au chocolat			Poissonnier	4
Eléments principaux:				
Langoustines crues	P	12	1. Mettre en place son poste de travail	
Chapelure panko	Kg	0.050	2. Décortiquer les langoustine	
Cacao	Càs	1	Garder juste l'écaille du bout des queues	
(Euf)(blanc)	P	1	3. Réaliser la sauce	
Huile d'olive	L	0.2	- cardinaliser les carapaces des langoustine	
Pour la sauce:			- rissoler oignons et poivrons	
Poivron rouge	P	1/2	- ajouter le concentré de tomate et paprika	
Oignon	P	1/2	-ajouter 225cl d'eau et mijoter 10 minutes	
Concentré de tomate	Càc	1	- mixer et passer au chinois étamine	
Paprika	Càc	1/4	- crémer	
Chocolat noir 60%	Kg	0.030	<u>A part</u>	
Sel/poivre	Pm		- faire fondre au bain marie les pistoles de chocolat	
Crème épaisse	kg	0.030	- mélanger à l'envoi	
Pour la décoration:			4. Paner les queues de langoustines	
Cheveux du diable (filaments de poivron espagnols)	Pm		- tremper dans le blanc d'œufs salé puis dans la chapelure au cacao les queues de langoustines.	
Cacao en poudre	P		5. Réaliser des bâtonnets de pâte feuilletée au paprika.	
Pâte feuilletée	P	1/4	6. Frire les queues de langoustines (au service)	
(Euf)(jaune)	Pm	1	7. Dresser	
Paprika			Cheveux du diable et cacao en poudre	

Plat : Ballottine de volaille façon mole poblano Accompagné d'un flan de patate douce et d'une rose de pomme de terre

INTITULE		Responsable	Nombre de couverts
Ballottine de volaille façon mole poblano		Saucier	4
Accompagné d'un flan de patate douce et d'une rose de pommes de terre			
Elément principale:			
Blanc de volaille	P	4	1. Mettre en place son poste de travail 2. Préparer les légumes et épices - hacher les piments, ail - émincer les oignons -épucher les pommes de terre et patate douce 3. Préparer la farce - chauffer la crème et mettre les foie mixer assaisonner et mélanger avec la gélatine ramolli dans l'eau froide et ne pas mélanger avec le grué. 4. Réaliser la garniture d'accompagnement - Pour les roses: passer les pommes de terre à la mandoline , réaliser des rosaces dans les ramequins aluminium huilé et cuire au four 15 minutes au four à 180°C. - Pour les flans: cuire à l'anglaise les patates douces , les mixer, et mélanger avec œufs et crème, mouler dans des ramequins aluminium beurre et assaisonner, cuire au bain-marie environ 10 minutes. 5- Réaliser les ballottines: couper et aplatir le blanc de volaille Sur du film mettre l'escalope puis la farce puis Le grué de cacao et rouler en ballottine dans le film et attachées. 6- Cuire les ballottines à la vapeur 7- Réaliser la sauce Dans une cocotte faire suer dans huile d'olive clous de girofle piment sel poivre , épices, ajouter oignons ail, ajouter tomates pelées, raisins, et 1L de fond volailles, cuire 15 minutes à feu doux à couvert, ajouter les ballottines cuire 5 minutes Ajouter un réchauffage la poudre d'amande le cacao la coriandre avant l'envoi. 8- Réaliser des triangles de feuilles de brick beurrés et persillés. 9- Dresser
Tomates pelées	Kg	0,400	
Raisins secs	Kg	0,045	
Poudre d'amande	Kg	0,016	
Cacao en poudre	Càs	3	
Graine de sésame	Càc	3	
Coriandre en poudre	Càc	2	
Piment séchés	P	10	
Fond de volaille	L	Pm	
Oignons	P	2	
Ail	G	2	
Clous de girofle	P	2	
Cannelle	Pm		
Huile d'olive	Pm		
Farce mousse de foie de volaille:			
Grué de cacao	Càs	2	
Foie de volaille	Kg	0,2	
Crème liquide	L	0,10	
Gélatine	F	1	
Quatre épices	Càc	1/2	
Porto	Càs	2	
Garniture d'accompagnement:			
Pomme de terre	Kg	0,6	
Huile	Pm		
Patate douce	Kg	0,4	
Œufs	P	4	
Crème liquide	L	0,200	
Décors:			
Essillon de brick			

Dessert : Fondant chocolat-poire

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULE			Responsable	Nombre de couverts
Fondant chocolat poires			pâtissier	6
Beurre	Kg	0.180	1. mettre en place son poste de travail 2. faire fondre le chocolat au bain marie et le beurre 3. dans une calotte blanchir les œufs et le sucre et ajouter la farine Ajouter le chocolat beurre mélanger 4. couper les poires en brunoise les ajouter au mélange 5. mouler dans les demi sphère et cuire à 150°C environ 15 minutes il doit rester fondant	
Farine	Kg	0.100		
Sucre	Kg	0.300		
Oeufs	P	6		
Sucre vanillé	Sac	1		
Chocolat noire	Kg	0.250		
Poires au sirop	kg	0.425		
MATERIEL DE PREPARATION			Photo :	

Tuiles dentelles au chocolat

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULE		Responsable	Nombre de couverts
Tuiles dentelles au chocolat		pâtissier	4
Appareil à tuile			
Pistoles de chocolat noire	Kg	0.050	1. Mettre en place son poste de travail 2. Préchauffer le four à 180°C
Lait	L	0.1	3. Réaliser l'appareil à tuiles
Sucre	Kg	0.250	
Farine	Kg	0.065	- chauffer le lait à ébullition
Beurre fondu	Kg	0.100	- ajouter les pistoles de chocolat - ajouter les autres ingrédients peu à peu
Garniture des tuiles:			
Noisettes	Pm		4. Plaquer les tuiles sur un silpat
Oranges confites	Pm		
Sésame	Pm		5. Cuire 6 minutes
Pavot	Pm		
pistaches	Pm		6. Former les tuiles dès la sortie du four dans une gouttière ou sur un rouleau

Poèmes

Voici des poèmes réalisés par les élèves de la classe 1MHR sur les ingrédients du menu

Les cheveux du diable

Les cheveux du diable par leur couleur rouge et leur force font penser à certains personnages d'animés comme Shanks le roux, personnage emblématique de l'animé One piece, à la puissance encore inconnue. Le piment du diable possède aussi une chaleur égale à celle du célèbre personnage des Seven deadly sins, le lion de l'orgueil, Escanor et son pouvoir qui provient de la chaleur du soleil.

Sa couleur en dit long sur la chaleur intense de ce piment, un rouge vif envoûtant qui peut rappeler le diable, le diable qui pour la plupart des personnes signifie la peur, la crainte, l'enfer et ses flammes. Contrairement à son nom, ce piment donne plutôt une impression de grande fragilité, avec son allure fine et longue un peu comme des spaghettis rouges et fortement pimentés.

Inzy arnaud



Les Cheveux du Diable



Les cheveux du diable donnent une impression de chaleur avec leur couleur, ils donnent aussi une impression de bonheur ainsi déposés dans cette entrée pour vous exprimer leurs saveurs.

Les cheveux du diable n'ont rien à envier au rouge du poivron ni à celui du paprika qui ne sont tous les trois là que pour valoriser sans la blesser Dame Langoustine.

Cette épice aussi forte qu'Obélix, aussi fine qu'Astérix, exprime sa toute puissance, libérant Sans Remix, toute son essence !



Mathys Verthy



LE CHOCOLAT

Noir et blanc se ressemblant, caramel et lait s'émoussaient. Dans l'immensité ténébreuse qu'est le chocolat, se trouve une symphonie de sensations. Son onctueuse masse, tel un océan calme, accueillie par le palais avec une douceur enveloppante.

Chaque morceau est telle une particule d'infini univers, une palette de subtiles saveurs. La Dégustation devient une exploration, où les papilles se perdent dans cette substance délectable. Aérien et fin à la fois comme un nuage perché de gouttes d'eau, ta tuile me faire craquer...

Killian Ridel-Ayari

LE CACAO

Le cacao vient de la fève qui vient d'arbre du cacaoyer, qui est un arbre qu'on trouve dans des régions tropicales d'Amérique centrale, et d'Amérique d'Asie, c'est un arbre qui a besoin de la chaleur et d'humidité.

Le cacao c'est de la poudre après broyage de l'amande des fèves, Qu'on a séchées, grillées, piliers. Et après tout c'est étape en retrouve la poudre du cacao et grâce à cette poudre on trouve le bonheur, et il sert surtout en pâtisserie pour un décor en saupoudrage ou dans des CAKES



gnaria.es

Le Chocolat

La douceur a l'extérieur, la surprise a l'intérieur

En mousse, moelleux ou en glace, toujours il aura sa place

Croustillant, fondant, croquant, il sera toujours gourmand

Hibou, lapin ou poule, leurs goûts chocolaté me fera toujours rêver

Onctueux ou bien généreux, toujours il me rendra heureux

Coloré, lisse et brillant, il me réconfortera toujours autant

Odeur fruités, chocolaté, caramélisé, viennent me caresser le nez

L'amertume du chocolat aromatisé, réussira toujours

Au quatre heure ou dans mon café, je le croque jusqu'au dernier carré

Tout les tracas il me fait oublier, au éclat je ris quand je le voit



Le Paprika

Dans le jardin des épices, piquant et chaud, le paprika s'épanouit, rouge comme le flambeau. Ses arômes envoûtants dansent dans l'air éveillant les sens, invitant à goûter.

De contrées lointaines où le soleil éclatant règne, il colore les plats, leur donnant vie et chaleur tel un artiste peignant avec passion et ferveur.

Dans chaque grain, un souvenir, une promesse, un voyage gustatif où l'on se perd, aller on se laisse. Le paprika rajoute goût et visuel tout en vous accompagnant dans une aventure exceptionnelle .



SIMON Mattéo

La Cannelle

*On t'a appelée Cannelle à la vue de ton
tendre pelage, tendre épice qui n'a pas
d'âge dont aucuns t'affirment fort belle.*

*Ton odeur est merveilleuse, une odeur
chaleureuse et raffinée qui évoque le bois
avec un petit côté sucré.*

*Climat tropical, tu es brun jaune pâle.
Écorce et feuilles du cannelier te permettent,
chaude et sensuelle, d'arriver entière,
écrasée ou moulue dans nos assiettes.*



Cahaigne
Gaël

Le Chocolat



La douceur a l'extérieur, la surprise a l'intérieur



En mousse, moelleux ou en glace, toujours il aura sa place

Croustillant, fondant, croquant, il sera toujours gourmand

Hibou, lapin ou poule, leurs goûts chocolaté me ferra toujours rêver

Onctueux ou bien généreux, toujours il me rendra heureux

Coloré, lisse et brillant, il me réconfortera toujours autant



Odeur fruités, chocolaté, caramélisé, viennent me caresser le nez



L'amertume du chocolat aromatisé, réussira toujours a me faire oublié

Au quatre heure ou dans mon café, je le croque jusqu'au dernier carré

Tout les tracas il me fait oublier, au éclat je ris quand je le voit

Chloé
Tesson



Le poulet

Dans la cuisine, le poulet se prélassé, tel un roi parmi les casseroles en masse. Sa peau dorée, un manteau de glaire, attise dans les sens, éveille la mémoire. Ses cuisses juteuses, promesses de délices, invitent les gourmands à des danses complices

Sous le couteau, sa chair se dérobe, révélant un festin qui enflamme les lobes. Dans la poêle, il danse un ballet doré, offrant ses arômes aux convives enchantés. Son parfum embaume, sa saveur émoustille, dans chaque bouchée, une symphonie qui brille...

Oh poulet, noble oiseau de la basse-cour, tu nous offres un festin, un doux détour. Dans ton humble grâce, tu conquiers nos cœurs. En poème culinaire tu vis éternellement, ô maître du bonheur.

-Ruben

La décoration du restaurant



Chocolat

Voici les chocolats réalisés par les élèves de cuisine de 1MHR :



Participants



Equipe volontaire et motivée