

Co-Int MATHS

SÉANCE 11: La fiche technique

NOM :

Prénom :

Objectifs :

- Savoir utiliser les propriétés de proportionnalité

- savoir faire des conversions

PARTIE 1 : Savoir lire une fiche technique : *Quatre-quarts Breton aux pommes caramélisées façon Tatin, caramel au beurre salé.*

Les fiches techniques que vous aurez à travailler, n'auront pas toutes le même format. Cependant, les informations importantes seront toujours les mêmes, il est donc important d'apprendre à lire, interpréter et savoir valoriser ce document.

Premièrement, repérer les informations relatives à la recette.

Nom de la Recette :

Nombre de personnes:

Répondre aux questions suivantes :

Quelle est la quantité de pommes nécessaire pour faire les pommes caramélisées?

.....

Quelle est la quantité de sucre semoule nécessaire pour toute la recette

.....

Quelle est la quantité de sucre nécessaire pour la crème anglaise ?

.....

Cette recette est décomposée en étapes , combien y en a-t-il ?

.....

Combien de temps faut-il pour tailler les pommes en quartiers ?

.....

Combien de temps faut-il pour faire la sauce caramel beurre salée ?

.....

Combien de temps faut-il pour préparer les quartiers de pommes façon TATIN

.....

Quel est le temps total nécessaire pour cette recette ?

.....

PARTIE 2 : Savoir établir la même recette pour un nombre de personnes différent.

La recette des pommes caramélisées est donnée pourpersonnes

Remplir le tableau pour les quantités demandées.

DENREES	Unité	Quantité pour personnes	Quantité pour 1 personne	Quantité pour 20 personnes	Quantité pour 25 personnes
<u>Pommes caramélisées</u>					
Beurre	Kg	0,050			
Citron jaune	pièce	1			
Pommes Golden	Kg	1,00			
Sucre semoule	Kg	0,050			
Vanille gousse	gousse	1/2			
Jus de citron jaune	L	0,01			

PARTIE 3 : Les conversions d'unités d'une fiche technique

La fiche technique est présentée avec des poids en kg et des volumes en litre.

Rappel sur les tableaux de conversions

Tableau de conversion des unités de poids (g)

.....	g

Tableau de conversion des unités de volume (L)

.....	L

A l'aide des tableaux de conversion, remplir le tableau ci dessous.

DENREES	Unité	Quantité pour 10 personnes
Beurre	g	
Citron jaune	pièce	
Pommes Golden	g	
Sucre semoule	g	
Vanille gousse	gousse	
Jus de citron jaune	cL	

PARTIE 4 : Le bon de commande

Vous devez préparer cette recette pour 100 personnes, il vous faut commander les ingrédients nécessaires . Vous devrez établir le bon de commande .

Dans un premier temps, remplir les colonnes désignation et quantité.

Dans un deuxième temps à l'aide de la mercuriale remplir les colonnes PU et prix total.

désignation	Quantité pour 10 personnes	Quantité en kg pour 100 personnes	Prix unitaire (PU) en €/kg	Prix total en €
TOTAL				



Saint Joseph - Bossuet
Lycée Collège
Lycée Hôtelier
et de Tourisme

FICHE TECHNIQUE

Intitulé de la préparation :
*Quatre-quarts Breton aux
pommes caramélisées façon
Tatin, caramel au beurre salé*

Photo ou dessin :

Nom, prénom : _____ Classe : _____ date : _____

Descriptif de la recette

Petite pièce de dessert composée de pommes Tatin surmontée d'une pâte à quatre-quarts.
Le tout est fini de cuire au four. Ce gâteau est servi avec un caramel au beurre
salé et une crème anglaise. Dessert à la mode bretonne.

Nombre de
couverts :

10

DENREES	Unité	Quantité	Coût pour 1 unité	Coût revien † total	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Pommes caramélisées:					1.1	MEP DU POSTE POMME (QUARTIERS DE) FAÇON TATIN: <i>Remarque : Emplir les moules à moitié avec les pommes, les confire au four et les refroidir.</i> -TAILLER EN QUARTIERS (les pommes) Laver et épucher les pommes. Les partager en deux de haut en bas. Les épépiner à l'aide de l'économe. Les citronner légèrement. Détailler chaque demi-pomme en biais en quatre ou six quartiers. Réserver au frais.	5min
Beurre	Kg	0.050					
Citron jaune	pièce	1					
Pommes golden	Kg	1.00					
Sucre semoule	Kg	0.050					
Vanille gousse	gous	1/2					
Jus de citron jaune	L	0.01			1.2	10min	
Appareil à quatre-quarts:							
Œuf entier liquide	Kg	0.150					
Beurre	Kg	0.150					
Farine	Kg	0.150					
Sucre semoule	Kg	0.150					
Sauce caramel au beurre salé:					1.3	-SAUTER/CARAMÉLISER (les fruits) Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive. Ajouter le jus de citron puis le sucre. Le laisser fondre tranquillement puis accélérer l'allure de chauffe. Quand l'ensemble commence à dorer, ajouter les morceaux de fruits et les graines de vanille. Faire sauter l'ensemble. Bien les colorer sur toutes les faces. -RÔTIR AU FOUR (les pommes façon Tatin) Disposer des cercles à bavaois sur un papier cuisson en silicone. Dans ces cercles (un par personne), ranger harmonieusement les quartiers de pommes caramélisés et chauds. Quand ils sont remplis, les enfourner à 175 °C (four ventilé) durant environ 10 minutes. Les pommes vont caraméliser et souffler légèrement. QUATRE-QUARTS BRETON AUX POMMES TATIN (montage) -CRÉMER/ÉMULSIONNER (pour le quatre- quarts) Dans une calotte, crémer le beurre pommade et le sucre semoule. Fouetter longuement de manière à bien incorporer de l'air. Ajouter alors les œufs (tempérés) un par un en continuant toujours de fouetter. -INCORPORER LA FARINE (du quatre-quarts) Tamiser la farine. Incorporer la farine dans l'émulsion (beurre/sucre/œuf) sans arrêter de battre l'appareil. Obtenir une pâte lisse et homogène. -MONTER (le quatre-quarts aux pommes)	5min
TRANCHES DE POMME SÉCHÉES:							
Citron jaune	Kg	0.020					
Pommes golden	Kg	0.150					
Sucre glace	Kg	0.050					
Crème anglaise:							
Lait	L	0.25					
Sucre	Kg	0.050					
Œufs (jaune)	pièce	2					
Vanille	gous	1/4					
COUT DE REVIENT TOTAL / PORTION :				€			

		<p>Une fois les pommes caramélisées façon Tatin cuites, les refroidir. Garnir une poche jetable avec la pâte à quatre-quarts et remplir le reste des cercles à bavarois contenant les pommes caramélisées. Enfourner dans un four à 180 °C, jusqu'à cuisson complète de la pâte. Laisser tiédir et décercler avant le durcissement du caramel.</p>	5min
	1.4	<p><u>SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ:</u></p> <p>-CARAMÉLISER À SEC (sauce caramel) Dans un poêlon bien propre, mettre le sucre. Le chauffer lentement sur feu doux en remuant avec une spatule. Quand il commence à fondre, accélérer l'allure de chauffe et ne pas arrêter de remuer. Le cuire à la couleur du caramel brun.</p> <p>-DÉCUIRE (la sauce caramel) Quand le caramel est brun, ajouter le beurre pour décuire le caramel (le beurre devient noisette). Bien mélanger. Ajouter encore la crème liquide chaude. Laisser cuire lentement pour bien dissoudre le caramel. Assaisonner avec un peu de poivre.</p>	10min
	1.5	<p><u>TRANCHES DE POMME SÉCHÉES:</u></p> <p>-TRANCHER (les pommes en tranches) Vider les pommes, les laver. Les trancher finement en rondelles à l'aide d'une machine à jambon. Les citronner légèrement. Les ranger sur feuille de cuisson en silicone. Saupoudrer de sucre glace.</p>	10min
	1.6	<p>-SÉCHER/DÉSHYDRATER (à 80 °C) Enfourner à 80 °C ou mieux une nuit à l'étuve. Régler la durée de séchage en fonction de la nature de la pièce et de la consistance finale souhaitée</p> <p><u>Confectionner une crème anglaise:</u></p>	15min