

Fiche technique Cookrest
Elaboration, cuisson et clarification d'une marmite, Préparation et taillage de légumes, découpe paysanne, confection des paillettes

Nbre de couvert : 8
Préparation : 1h30mn
Cuisson : environ 5h

CR



Consommé Madrilène aux paillettes

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<p><u>1 Base</u> Voir FT TC02 Ajouter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abatis et carcasses de volailles <p><u>1 G.A.</u> Voir FT TC02</p> <p><u>2 Clarification</u> Voir FT TC01 Modifier</p> <ul style="list-style-type: none"> • Céleri 			<p><u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u></p> <p><u>1 Elaborer et Marquer la marmite en cuisson (30 mn)</u> Voir FT TC02 en ajoutant les abatis et carcasses de volailles</p> <p><u>2 Clarification (30 mn)</u> Voir FT TC01 en doublant la quantité de céleri, tomates et de concentré de tomates</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Branche • Tomates • Concentré de tomates 	<p>0,080</p> <p>0,400</p> <p>0,040</p>	<p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p>	<p><u>3 Paillettes (20 mn)</u> Abaisser le feuilletage en rectangle de 25 cm x 12 cm x 3 mm Brosser pour éliminer le surplus de farine Dorer et parsemer du gruyère mixé et tamisé Ramener l'épaisseur des abaisses à 2 mm avec le rouleau pour plaquer le fromage Passer quelques minutes au frais pour raffermir la pâte Détailler des lanières de 4 mm Cuire à 220° c les paillettes sur une plaque à pâtisserie humide Débarrasser doucement sur une autre plaque froide</p>
<p><u>3 Paillettes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Chute de feuilletage • Farine • Gruyère • Œuf dorure 	<p>0,160</p> <p>0,20</p> <p>0,040</p> <p>1</p>	<p>Kg</p> <p>kg</p> <p>Kg</p> <p>Pièce</p>	<p><u>Dresser (5 mn)</u> Servir le consommé bouillant dans des tasses chauffées Les paillettes sont dressées sur un plat et servis en même temps</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Sel fin • Gros sel • Clous de girofle • Poivre en grain 	<p>PM</p>		<p><i>Le consommé madrilène peut être agrémenté de dés de tomates et poivrons mondés, étuvés dans le consommé</i></p>