Intitulé du plat	Type de plat
Carpaccio d'ananas – fruits de la passion et piment	Dessert

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudan Alan	Nombre de couverts
		8

Denrées	Unité	Qté
ananas	pc	2
Fruits de la passion	pc	8
Sucre s2	gr	500
grenade	pc	1
Piment filaments		pm
trimoline	gr	100
Coco râpée	gr	100

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Réaliser un sirop 50/50 avec du Trimoline.	
1.2	• Refroidir, mélanger avec le jus de fruits de la passion (6 pc). • Turbiner.	
1.3	• Tremper 8 tranches dans du sirop et mettre au dessiccateur. • Ranger le reste sur assiette.	
1.4	• Mélanger le reste du sirop avec le reste du jus de fruits de la passion.	
1.5	• Mettre au pinceau sur l'ananas ; disposer des éclats de grenade et 5 filaments de piment par assiette.	
1.6	• Terminer par le sorbet, la tranche d'ananas déshydratée et le coco râpé.	
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo