

Intitulé du plat				Type de plat	
Fraises « façon Bernard » ou fraises au poivre {Ricard ou pastis, jus d'orange et cassonade} i.s.j				dessert	
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		<i>Gaudy. o</i>		Nombre de couverts	
				2	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Fraise (caissette de 250 gr)	pc	1	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laver les fraises à l'eau glacée en les remuant dans le bol.</li> <li>Faire sécher les fraises dans la serviette pliée en portefeuille.</li> </ul>	
Ricard ou pastis	trait	1			
Jus d'orange	cl	4	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sur l'assiette de service, piquer les fraises à ras du pédoncule, et les escaloper à l'aide du couteau d'office.</li> <li>Réserver une fraise entière pour la décoration.</li> </ul>	
grenadine	cl	2			
Crème 30%	cl	20	1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déposer les tranches de fraises dans le second bol, y verser la cassonade, le Ricard, la grenadine, le jus d'orange, et 3 tours de moulin à poivre.</li> <li>Mélanger délicatement avec une cuillère à potage.</li> </ul>	
Amandes grillées effilées	C à s	3			
Poivre du moulin		pm	1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dresser dans le verre à dégustation en veillant à ne pas tacher les bords.</li> <li>Napper de crème fraîche liante et saupoudrer d'amandes effilées.</li> </ul>	
Cassonade brune	C à s	2			
			1.5	<p><b>Décoration :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fendre la fraise entière réservée et la poser à cheval sur le bord du verre givré.</li> <li>Y piquer la feuille de menthe fraîche.</li> <li>Déposer le verre sur l'assiette à entremet, et servir (droite)</li> </ul>	
			1.6		
			1.7	<p><b>Décoration :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fendre la fraise entière réservée et la poser à cheval sur le bord du verre givré.</li> <li>Y piquer la feuille de menthe fraîche.</li> <li>Déposer le verre sur l'assiette à entremet, et servir (droite)</li> </ul>	
			1.8		
			1.9	<p><b>Décoration :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fendre la fraise entière réservée et la poser à cheval sur le bord du verre givré.</li> <li>Y piquer la feuille de menthe fraîche.</li> <li>Déposer le verre sur l'assiette à entremet, et servir (droite)</li> </ul>	
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					
<p><u>Matériel.</u></p> <p><u>Pour le service :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Un couteau d'office</li> <li>2 couverts de service.</li> <li>1 bol rempli d'eau et de glaçons pour laver les fraises sur assiette porteuse.</li> <li>1bol pour mélanger les fraises sur assiette porteuse.</li> <li>1 assiette plate de travail.</li> <li>1 moulin à poivre.</li> <li>1 serviette en tissu pliée en « portefeuille » sur une assiette.</li> <li>2 verres givrés.</li> </ul> <p><u>Pour les clients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2 assiettes à entremets avec une dentelle.</li> <li>2 cuillères et fourchettes à entremets</li> </ul>					