CHALLENGE PÂTÉ BERRICHON

A l'approche des fêtes de Pâques, il me semble opportun d'échanger sur cette fête qui en temps normal nous rassemble autour d'une table, ou alors qui remplit les salles de restaurants pour notre plus grand plaisir !

Je vous propose donc de réaliser un challenge autour du Pâté Berrichon !!

Le but étant de réaliser le **PLUS BEAU**!!

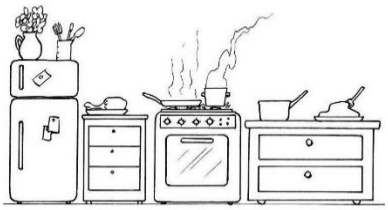
Mission 1 : Quizz

Comme Vendredi dernier je vous propose de répondre au quizz en ligne en suivant le lien si dessous :
https://www.quiziniere.com/#/Exercice/PLjklO5
ou en vous rendant sur le site
https://www.quiziniere.com/ et taper le code "PLjklQO5"
ou en suivant le QR Code si contre.

Pour vous identifier vos initiales suffisent
Attention vous avez jusqu'au Lundi 27 Avril 2020 12H. Passer ce délai le lien s'autodétruira.

Mission 2 : Le savoir Faire

→ Visionnez les deux vidéos en flashant les QR codes, les deux ménagères réalisent le pâté berrichons de façons « différentes », imprégniez-vous de leurs petites astuces…..



https://urlz.fr/ciO9

https://urlz.fr/ciOc

Mission 3 : Á vos fourneaux, attachez votre tablier, c'est parti !

A l'aide de ce lien : *https://padlet.com/cheftissier/1* et de la fiche technique en annexe

Vous devez réaliser un Pâté Berrichon pour régaler vos convives.

Mais ce n'est pas tout !!!! …

Mission 4 : Faites les stars…..

→ Prenez une photo de votre pâté Berrichon entier et une photo d'une assiette dressée avec une tranche de pâté Berrichon puis,
→ Publiez-les sur le Padlet :

- Flashez le QR code et télécharger vos 2 photos, n'oubliez pas de mettre votre prénom et un petit texte si vous le souhaitez !!
- Vous pourrez donc voir toutes les réalisations de vos camarades et réaliser un vote grâce à des étoiles afin de déterminer le plus beau pâté Berrichon !!

OU https://padet.com/cheftisier/5896

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Pâté Berrichon

Nombre de couverts : 6

Denrée	U	Quantité	N° Phase	Technique	Durée
Pâte brisée			**1.1**	• Mettre en place le poste de travail	
Farine	Kg	0.250			
Beurre	Kg	0.125	**1.2**	• Réaliser la pâte de votre choix	
Sel	Kg	0.002			
Jaune d'œuf	P	1	**1.3**	• Cuire les œufs durs 8 à 9 min	
Eau	L	0.050			
			1.4	• Réaliser la farce : - dans une calotte, mettre les deux farces* - Ajouter l'échalote ciselée, le persil haché et le cognac - Ajouter l'œuf, le sel et le poivre	
Ou pâte feuilletée en PAI	P	1			
Pâte feuilletée					
Farine	Kg	0.250			
Sel	Kg	0.002			
Eau	L	0.125			
Margarine ou beurre	Kg	0.175	**1.5**	• Abaisser la pâte en rectangle :	
Garniture			**1.6**	• Disposer les ¾ ou toute !!!! la farce au centre et ajouter les œufs coupés en deux, ou non !!! recouvrir avec le reste de farce	
Farce de veau	Kg	0.200			
Farce de porc	kg	0.300			
Echalote ou oignon	Kg	0.060			
Persil	Botte	PM			
Cognac	PM	PM	**1.7**	• Refermer le pâté, réaliser deux ou trois cheminée sur longueur	
Sel, poivre	Kg	PM			
Œuf pour liaison	P	1			
Œufs	P	3	**1.8**	• Dorer	
Œuf pour la dorure	P	1			
			1.9	• Cuire au four à 180 °C pendant 40-45 min	
			1.10	• Dresser	

Matériel de préparation et de cuisson :	**Matériel de dressage :**

* Farces = Viande de porc et maigre de veau haché