



LE CHEF D'ŒUVRE EN CUISINE



Un projet pluridisciplinaire : un ouvrage de recettes régionales

- Mettant en œuvre :
 - Des compétences de cuisine
 - Des applications de gestion
 - Des connaissances scientifiques
 - Une couverture réalisée en Arts Appliqués
 - L'intervention des professeurs de Lettres

LA MAQUETTE DE L'OUVRAGE

POITOU-CHARENTES



Diego

La région que j'ai choisie de présenter est la Nouvelle aquitaine. Sa capitale est Bordeaux. La région est plutôt rurale, avec peu de grades villes. La Nouvelle-Aquitaine se situe dans le Sud-Ouest de la France et couvre une superficie de 84 036 km². La Nouvelle-Aquitaine possède une large façade maritime de près de 720 kilomètres ouverte sur l'océan Atlantique. Elle comprend un archipel d'îles telles que les îles : de Ré, d'Oléron, d'Aix et Madame. Le climat est de nature océanique. Le Limousin présente un relief marqué par des hauts plateaux. Il y a de nombreuses choses à visiter dans la région comme la célèbre Dune du Pilat située à Bordeaux, le Fort Boyard face à la Rochelle et Le Futuroscope à Poitiers.



MES CONNAISSANCES TECHNIQUES, « CE QUE JE SAIS » :

Le produit marqueur de la région est la pomme reinette clochard. C'est une pomme assez aplatie. Elle est de taille moyenne, son épiderme est rugueux. La pomme est un peu tachetée de couleur brune. Elle est de chair ferme, juteuse et sucrée. Gustativement, elle est excellente en bouche.

Dans la région l'environnement est propice à la pomme reinette ce qui favorise la production de pomme.



« LE PRODUIT QUE J'AI CHOISI DE VOUS PRESENTER » :

LA POMME REINETTE CLOCHARD



UN PEU D'HISTOIRE :

La pomme de reinette est un nom générique qui englobe un très grand nombre de pommes, plus de 150 variétés portent le nom de Reinette, ce nom serait cité pour la première fois au 16^e siècle par Charles Étienne, un écrivain horticole* (Relatif à la culture des jardins, à l'horticulture*)

Les pommes de Reinette sont des pommes à couteau, c'est-à-dire destinées à être consommées crues

La pomme Reinette est à l'origine d'une des plus célèbres comptines pour enfants avec la pomme d'Api

La fructification précoce démarre début septembre.



... « POUR VALORISER CE PRODUIT, J'AI CHOISI DE VOUS PRESENTER »

LA DOUCEUR DU POITOU AUX POMMES

ARGUMENTATION COMMERCIALE :

..... « C'est une mousse aux pommes du Poitou composée d'un biscuit punché au pineau et contenant un insert composé de pommes fondantes. Le tout est recouvert d'une coque caramel ».

Pour 8 couverts

BISCUIT INVERSE

Blanc d'œuf 5 pièces
Sucre 125g
Jaune d'œuf 5 pièces
Farine 105g
Cacao 20g

POMME FONDANTE

Pomme 200g
Beurre 20g
Sucre 50g
Cognac 1cl

APPAREIL BAVAROIS

Pulpe de pomme 500g
Sirop à 30°B 1dl
Feuilles de gélatine 12g
Crème liquide 35 % 3dl

CARAMEL PINEAU

Sucre 100g
Crème liquide 35 % 1dl
Jus de pomme 5cl
Pineau blanc 1.5dl

SIROP

Eau 1dl
Sucre 50g
Pineau blanc 2dl
Jus de pomme 2cl

CARAMEL DE DECOR

Sucre 50g
Eau 1dl
Glucose 10g

FINITION
Crème liquide 25 % 5dl
(chantilly)

PRÉPARER LES POMMES

- Peler les pommes et les découper en quartier
- Les cuire à feu doux au beurre, ajouter le sucre et flamber cognac
- Mouler, et réserver en cellule

CONFECTIONNER LE BISCUIT INVERSE

- Monter les blancs en neige les serrer au sucre
- Incorporer les jaunes en coupant l'appareil
- Couper l'appareil et incorporer la moitié de farine avec le cacao
- Terminer l'autre moitié de l'appareil avec la farine tamisée
- Couches l'appareil en diagonale une fois sur deux avec les deux appareils avec une petite douille unie
- Cuire l'appareil à 180°C pendant 8 mn

CONFECTIONNER LE SIROP

CHEMISER LES CERCLES

- Chemiser les cercles avec le rhodoid
- Chemiser avec le biscuit bicolore puncher

PRÉPARER LA PULPE COLLÉE

- Monter en température la pulpe de fruit
- Coller immédiatement à la gélatine, mélanger
- Réserver la pulpe

TERMINER L'APPAREIL A BAVAROIS

- Monter la crème fouettée et l'incorporer à la pulpe de pomme semi-prise
- Emplir les cercles avec le biscuit puis réserver

CONFECTIONNER LE CARAMEL

- Cuire le sucre à sec et décuire au pineau et laisser réduire
- Ajouter la crème liquide

CONFECTIONNER LE CARAMEL DECOR

- Cuire un caramel puis le laisser redescendre en température puis avec une fourchette le laisser tomber sur une louche huilée

DRESSER

- Découper les appareils
- Disposer les quartiers de pommes dans le fond de l'assiette y déposer l'entremets
- Adjoindre une pointe de Chantilly et des bâtonnets de pommes
- Agrémenter l'assiette avec le caramel au pineau
- Déposer la coque de caramel sur l'entremets

UNE ASTUCE :

Pour la réussite d'un caramel parfait, utiliser un récipient bien propre. De plus, ajouter dans le mélange sucre et eau 2 à 3 gouttes de jus de citron afin d'éviter qu'il masse.



Pour une bonne utilisation des feuilles de gélatine, il est souhaitable de les tremper dans l'eau froide pour un ramollissement et de les presser entre les deux mains avant de les ajouter à la base chaude.

UN LIEU / UN CHEF :

LES PETITS PLATS DU BOURBON

APPORT NUTRITIONNEL :

UNE VIDEO :





12, avenue Roland Garros - 18000 Bourges - 02 48 24 10 55
stephane.bigot@indbourges.fr - www.indbourges.fr

Lycée Jacques Coeur
108, rue Jean Baffier
18000 BOURGES
Monsieur MAGNANI

Ces prix s'entendent, fichier PDF fourni par vos soins prêt à imprimer. Retouche par nos soins 30€ H.T. la page où au temps passé.

Prix	Taux de TVA	20.00 %	
	Quantité devisée		Prix quantité
	60 ex.		311.00 € H.T. 373.20 € T.T.C. - 25% = 279,99 € T.T.C
	100 ex.		454.00 € H.T. 544.80 € T.T.C. - 25% = 408, 60 € T.T.C

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez aux solutions de notre imprimerie et souhaitons que cette proposition retienne favorablement votre attention. Restant à votre entière disposition pour toute information complémentaire, nous vous adressons nos sincère salutations.

La signature de la présente offre vaut pour acceptation de nos conditions générales de vente.

NOMBRE D'EXEMPLAIRES REMISE DES FICHIERS LE LIVRAISON SOUHAITEE LE

Imprimerie labellisée Imprim'Vert



UNE BANDE ANNONCE

Pour garder les élèves en haleine

- <https://youtu.be/ToY7U-aaYI>

ILS ONT ÉTÉ TÉLÉPORTÉS...

...DANS UNE RÉGION!

Une communication moderne





LE CHEF D'ŒUVRE EN RESTAURANT



Les Arts de Table



1 Animation par trimestre

