

# F i c h e   t e c h n i q u e   d e   f a b r i c a t i o n

<i><b>Beignets de pommes ananas, sauce abricot, coulis de fruit rouge</b></i>	
<b>Descriptif :</b> Rondelles de pommes macérées au calvados, rondelles d'ananas macérées au kirch enrobées de pâte à beignet, frites et servies chaudes avec de la sauce abricot et un coulis de fraise. Une quenelle de glace peut également accompagner cette composition.	
Phases techniques	Denrées pour 10 couverts
<b>1. Réaliser la pâte à beignet - 10 min</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- farine 0,200 kg</li> <li>- œufs (2 jaunes) 0,040 kg</li> <li>- sel fin 0,004 kg</li> <li>- bière 0,20 l</li> <li>- huile 0,04 l</li> </ul>
<b>2. Préparer les pommes et les ananas - 20 min</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eplucher, évider et citronner les pommes.</li> <li>• Peler et évider l'ananas.</li> <li>• Couper des tranches régulières d'1 cm d'épaisseur.</li> <li>• Disposer les tranches dans une plaque à débarrasser.</li> <li>• Saupoudrer les tranches de sucre semoule, d'un peu de cannelle en poudre et arroser de calvados les pommes et de kirch les ananas.</li> <li>• Retourner les tranches pour bien les imprégner.</li> <li>• Réserver au frais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pommes 1 kg</li> <li>- ananas 1 pce</li> <li>- citron (1 pièce) kg 0,100</li> <li>- sucre semoule 0,100 kg</li> <li>- cannelle PM</li> <li>- calvados 0,10 l</li> <li>- kirch 0,10 l</li> </ul>
<b>3. Réaliser le coulis de fruits rouges</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mixer les fruits, ajouter le sucre glace et le jus de citron</li> <li>• Passer le coulis au chinois étamine.</li> <li>• Réserver au frais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- brisures de fruits rouges 0,250 kg</li> <li>- sucre glace 0,100 kg</li> <li>- citron (1/2 pièce) 0,050 kg</li> </ul>
<b>4. Réaliser la sauce abricot - 5 min</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre la confiture d'abricots à chauffer dans une petite sauteuse.</li> <li>• La détendre avec la marinade des pommes et un peu d'eau ou de sirop si nécessaire.</li> <li>• Passer la sauce abricot au chinois étamine et la réserver au chaud et à couvert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- confiture d'abricots 0,150 kg</li> <li>- eau et sirop de la marinade PM</li> </ul>
<b>5. Terminer la pâte à beignet - 10 min</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monter le plus rapidement possible les blancs, et les serrer avec un peu de sucre.</li> <li>• Incorporer les blancs délicatement à la pâte à l'aide d'une petite écumoire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- œufs (3 blancs) 0,100 kg</li> <li>- sucre semoule 0,020 kg</li> </ul>
<b>6. Frire les beignets - 20 min</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egoutter soigneusement les tranches de pommes.</li> <li>• Les enrober de pâte à frire, et les plonger dans un bain de friture à 170 °C pendant environ 40 secondes sur chaque face. Les retourner délicatement à l'aide d'une araignée.</li> <li>• Les égoutter soigneusement sur du papier absorbant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- huile pour friture PM</li> </ul> 
<b>Finition, platerie, règles de dressage</b>	
<b>7. Glacer et dresser les beignets - 10 min</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saupoudrer les beignets de sucre glace (0,050 kg) et les glacer uniformément sous la salamandre.</li> <li>• Dresser la sauce abricot au calvados et le coulis de fruits rouges en fond d'assiette.</li> <li>• Disposer 3 beignets et servir immédiatement.</li> </ul>	
<i><b>Mes notes sur la recette :</b></i>	

# F i c h e   t e c h n i q u e   d e   f a b r i c a t i o n